

مَاہِنَامَة

کراچی

باؤ رجھ خان

ماہرین کا انتخاب آپ کیلئے

Pakistan	Rs. 75.00
UAE	Dh. 08.00
India	Rs. 70.00
Bahrain	Dh. 01.00
KSA	SAR 08.00
Kuwait	Dn. 0100



مٹھاں کے ذائقے



Comelle®

شاہی مکملے

تُرکیب
سب سے پہلے ہندی میں تین رنگ کیں اور دوپتی کے طائف کو پہنچنے کے لئے گولان براؤن
کیں جو دوپتی میں سائے بان، پکون، ٹکلی میں، دکھنی میں نکت کردا گہری اور بیتلی ہوتی ہی شی میں پھیلا دیں۔
ایک ٹکلی میں جیسا کچھ اس زد و خوش چینی، لالیگی، بڑی دکھنی کا سیمی۔ دوسری گاڑھاونے پر
تھے ہونے والے کے اپنے پھیلاجاؤں شاہی اور قیمتی Comelle کا سکھ لے کر دوپتی دال دین۔
کے دو کے پست، ہادی، چاندی کے درقی نکار کا سے کھائیں۔
مزدور اس Comelle کے شاہی مکملے کے تیاری۔

زبیدہ طارق کی رسمی
Zubaida Tariq

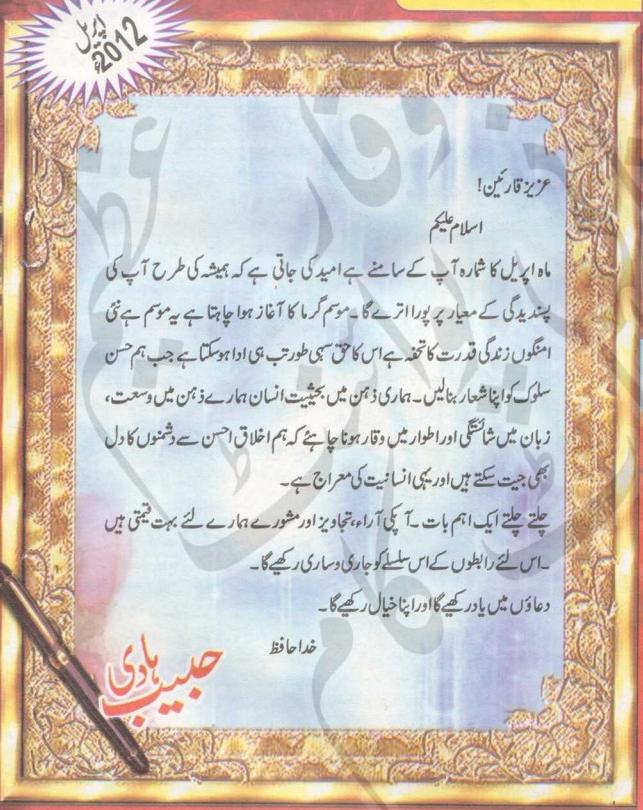


- چیزیں: ہادی: چاندی: ڈسپرڈر: 8 حصے: 6 حصے
- ڈسپرڈر کے ساتھ: 1 لبر
- میالاک: چیخ: ایڑا: 1 حصہ: 1 لبر
- چینی: ٹکلی: 1 لبر
- زد و خوش: ٹکلی: 1 لبر
- چینی: لالیگی: 4 حصے: (3 چائے کے لئے)
- چینی کے ساتھ: ٹکلی: 1 لبر
- چاندی کے درقی: ڈسپرڈر
- چاندی: Comelle: 1:1
- تین: ٹکلی: 1 لی

باقر خان

سوانح

Volume 13 No. 04



عجیب بادی. نظام غذایی ۸/۹۸۲، پیاپی اول، آغازین، سال اولی. چهره: رامس هنری، تانیا پوره، میرزا شیرازی

- 13 اور ایسے
 14 الش کے دکنی خلیل
 15 رنگ رنگ بکان
 16 چاند سرطیکار
 17 پشتریت
 18 لذتی بکان
 19 سزا در مریخ
 20 آنکھی کا رز
 21 مانگی و دلچسپی
 22 پارو جانی کے بکان
 23 پوچھنا کھنڈا جھٹا
 24 سبزیوں کے بکان
 25 میں جو دل
 26 آنکھی کے سارے رائے
 27 فہشت پر دشمنوں
 28 ولی بدالن
 29 تھنی طریق انتیار
 30 یو ہے درستال
 31 چونی خفج سا شرہ
 32 وہ خواہ کی زینت
 33 باری کی کاٹیں
 34 چونی کیسر
 35 لذتی بکان
 36 گھر بیلوں کے
 37 کچھ کامی باتیں
 38 طی شورے
 39 چاند نیو شر
 40 چاند نیو انس
 41 میں بیلک انقا مش
 42 مشکل افراد
 43 دوست ایسا ناط
 44 نظر کا چشمکاٹیں
 45 پارو جانی کے بھاؤں میں
 46 دوکھ بھری پتھر چیزی
 47 تو کیے
 48 صوری بڑھا جس
 49 دوکن رنگ
 50 آنکھی اور چیخان
 51 خلوبی کا محل
 52 سارے کام کئے ہیں



Cooking Corner

تمہاری رسم: حسب دلانت

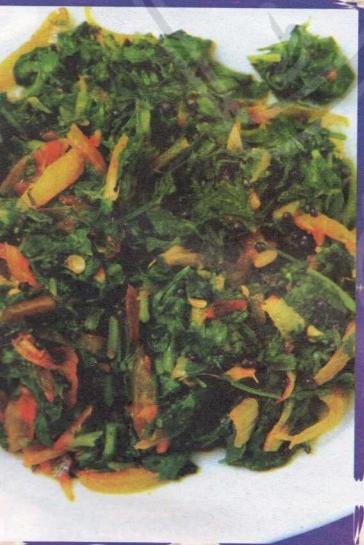
- ☆ ترکیب: پیاز وال اسال، اور نوچال میں۔ گوشت ٹھنڈا کر کر اس میں اور کپ پا بہوا شام سرخے کے بعد گونٹ لئی۔ تباہا صاحب احمد درودی کی طرف کر دیں۔
- ☆ پانی مٹکھ ہوئے پال لیا جاؤ۔ پانی بہاؤ اور ترک مرق ڈال دیں اور کافی گوختے کے بعد پنچ کے لئے چھوڑ دیں۔
- ☆ گل جنگلی خوش کر کر سے نغمہ ان اور جزیرتی خوش بیدار و قریبی میں کار کر کے گوخت میں حل کر دیں۔ دس منٹ پر سکھن۔ سماں خشیں پرے ہوئے پا دام ہمیں ہوئی تکش ڈال دیں۔ لذیذ نغمہ خوش بیدار و قریبی میں کار کے۔
- ☆☆☆

سماں کا سخت

اجزاء:

- کبرے کا گوشت: $\frac{1}{2}$ کلو
- پاک: $\frac{1}{2}$ کلو
- سوسی: 2 نصی
- ٹھنڈی: چھوٹی پانچ گھنٹے
- چینی: چینی ۱ گھنٹہ
- چینی مرق (پیس): ۲ معدوم
- کھنیں بیالائی: 1 چاۓ کا چیقی
- ٹک: حسب دلانت
- الل بر سرچ (بھی بنی): 1 چاۓ کا چیقی
- بلدی: $\frac{1}{2}$ پاکے کا چیقی
- اورکس لین پاپا (ایم): 1 ٹھنڈے کا چیقی
- سی ٹک: 1 ٹھنڈے کا چیقی

- ☆ ایک ڈیگی میں سارا سب اگھی طرح سے ہونے کے بعد باریک کات کر گوشت کا ٹک پکو جائے اور گوشت کل جائے تکھن یا پنیر بیانی کی طرف پر چھوڑ دیں۔
- ☆ سب سماں اور گوشت کا پکو جو جائے اور گوشت کل جائے تکھن یا پالاں کی ڈال دیں۔ ایسے سے مارھا ڈال کرم پر نہ دیں جب کہ اسے آجلا جاؤ تو سماں میاں ہے۔
- ☆☆☆



مکس اظریٹ

- ماری موزر قارکنی میں سے ایک آپر میڈی میڈی کے بیچے ہے میرا میڈی پکان آپکے لئے ٹھنڈی خدمت ہے۔ آپ کی آنما یا اور اپنے دخنخوان اور پر محض اپنی آپ میں شہر ایجاد کر باریک میں میں۔
- کی ایجنت بڑھائے۔



سرجن کا ساران

اجزاء:

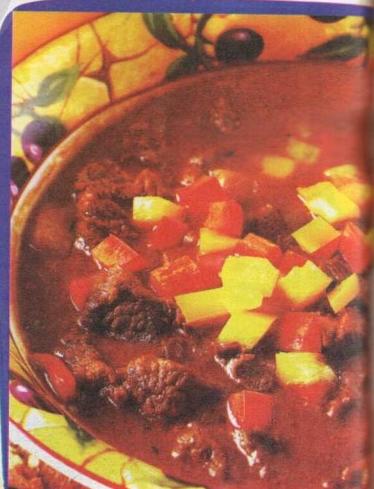
- چینی: ۶ گلو (چورچنی میں رکھیں)
- ٹھنڈی: ۶ ٹھنڈے کا چیقی
- ٹھنڈی دھنیا: ۶ ٹھنڈے کا چیقی
- ٹھنڈی ٹھنڈی: ۱ ٹھنڈے کا چیقی
- تاریل: 1 چھوٹا ٹھنڈا
- شیریں: 2 کم کے کا چیقی
- سوکی ٹھنڈا: 10 دادا نے
- پیاز: 12 ڈولی (چیچی میں)
- ایم کا ٹھنڈا: 1 بیانی
- اورکس لین: 1 ٹھنڈے کا چیقی
- بلدی: 1 ٹھنڈے کا چیقی
- کھنی: ۶ چاۓ کا چیقی
- کری پی: پنچے
- ٹک: حسب دلانت
- گھاں لیکے:
- الل بر سرچ: 4 معدوم
- شیریں: ۵ چاۓ کا چیقی
- ٹھنڈی: ۴ چاۓ کا چیقی
- لہن (چیچے بولے): 4 معدوم (باریک کاٹ میں)
- کری پی: پنچے

- ☆ ایک ڈیگی میں کوکھی ٹھنڈا گرم کریں جب گرم ہو جائے تو تمہیں ڈال کر ٹھنڈی کی تک رکھاں میں پھر کار کے اجزاء اور سماں کاٹ جب میں ہو جاؤ تو ٹھنڈی کی تک رکھی گئی ارسن پر بلدی، اور کہہ بنی ڈال کر دیں۔
- ☆ مفت کے لئے ہجون کر بیانی پا مصالہ، تیمی، میں، ہمی، کا، اس، ہمی پر دھو دیں۔
- ☆ ٹھنڈا کر کیلی ٹھنڈی میں پھر پر دھو دیں۔
- ☆ جب کوکھی آٹھ پاچے جائے تو کھنی قوچی ڈال دیں۔ گرم گرم سادے چال بولوں کا ساتھ دو رہیں۔
- ☆☆☆

زخترانی قدری

اجزاء:

- گوشت: $\frac{1}{2}$ کلو
- اورکس: $\frac{1}{4}$ کم کاٹ
- ہمیں: $\frac{1}{2}$ کم کاٹ
- پیاز: 6 معدوم
- الاگی: 4 معدوم
- بادام: 12 معدوم
- رعنگان: $\frac{1}{2}$ چاۓ کا چیقی
- چیا ہوار کا مصالہ: 1 چاۓ کا چیقی
- ٹھنڈی: 12 معدوم
- کیمروں: 4 چاۓ کا چیقی
- وی: 1 ڈرام





Cooking Techniques

Conventional - (1)

یہ کاکٹ ایکرڈ پروپریوٹا جو جو کھانا پکاتے، خندے کے کوکر مکر نے اور ٹھنڈے کھانے کو جلا کرنے کے لیے بہترین ہے۔ ٹھنڈے کھانے کا جو مواد اور کھانے اگلے دن کے لئے استعمال کیا جاتا ہے اور کھانا پکانے کے لئے آپ اگلے دن اول پروپریوٹا جلا کرنے کے لیے۔

Combination Oven - (2)

یہ رواجی (Conventional) اون ہوتا ہے جس میں مانگریوکی پیکنیک ہوتی ہے اس کے استعمال کا ساتھ ہے کہ اس میں گل پیکنیک ہوتی ہے جس کی پروپریوٹ اون اور کرب پروپریوٹ اس طرح آپ کم وقت میں روپیتی جائی رکھتی ہیں جو کہ اس میں مانگریوکی پیکنیک ہے اس میں فکر کریں کہ اس سے سماں ہوتی ہے۔

ماں کی کھانوں کی تباہی سے بچت
آپ اپنے مانگریوکی میکل (manual) پڑھ کر اس پلٹ پرست کر کے استعمال رکھتی ہیں۔

Low	90-150watts
Defrost	300-350watts
Medium	450-500watts
Medium-High	650-750watts
High	850watts
Jet	1000watts

Risotto.....

یہ کاکٹ دوپٹی میں پکائی جاتی ہے اسی نتیجے سے جس میں آپ کو کوچنیں چلانا پڑتا ہے اسی دوپٹی میں نام اور پروپریوٹ کر کے کچنے کے لئے کوکر کو فریڈر کار کر رکھتی ہیں۔

جدا:

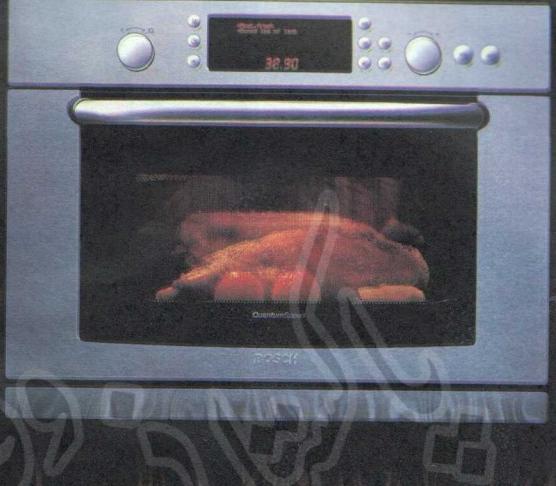
پیالہ کی کات (لیں) : 1 عدد
زعنی کا کات : 1 کامائی کھجور
جادو (آتی) : 300 گرام
وکی پیشہ ناٹاک : 500 گرام
مرغ (فرز) (ن) : 100 گرام
فروزی خوش (کشہ) : 300 گرام
تمیزی (کوکو) : 2 کامائی کے کھجور
یہ کامائی کا کھانوں کی کات میں اور جو کوئی لیں : 1 عدد
پارٹی کا پورٹ (چنان) : کافی کم کیلے

تیکہ:

☆ پیالہ کی خون میں تکل کے ساتھ اور کھجور اس طبقہ کی پھر ہائی پیکنیک
☆ پیالہ کی خون میں تکل کے لئے پکر کریں۔ اس میں اب شال کریں
استعمال میں نظر پڑتے ہے پیالہ میں پاور اسٹریٹ اگر نہیں ہوتی۔ اس کے
مادہ کھانا اور کسکر وگنگی میں پیالہ کا سکھنے کے لئے جوں کے
تکار کا پاٹا جائی۔ اسی میں اب اسی مادہ کو کسکر بند پر جوں کے
5 میٹر کے لئے پکر دی جائی۔ اسی میں اب اسی مادہ کو کسکر بند پر جوں کے
پیالہ کو کھجور دی پھر اس میں کسکر کے لئے اور پار کے سکس کو کریں اور درود

نوٹ: آپ اس رسمی کا مانگریوکی دیوار پر میں ہی جا رکھتی ہیں اس طرح
وہی سریع کٹ کا کام کرے گا۔

☆☆☆



ماں کرو ویو

کہا ہے (اس لیٹاٹا میں ہی کم استعمال ہوتی ہے)۔

صیخ

اس میں پاٹا سخت ہوتا ہے لیکن اس کی پروپریوٹ نہیں جایا جاتی کیونکہ اس کے
تاریخی ہے یہ اس میں پھر کھجور اسی میں پکر کر اسی میں کھانے کیا جاتا ہے
جلدی کہا ہے اس لئے غذائی اجزاء بھی محفوظ رکھتے ہیں اور زندگی کے کچے
کے سفر اس کا کھانوں کی قدر کم رکھتے ہیں۔

اشتال کسیجہ

ایک سرو فر گرفتے کے لئے چال سب کے کام کے اوقات خلائق
ہوتے ہیں۔ آپ کاکٹ دوپٹی کا استعمال بخوبی رکھتے۔ چالن کے لئے ہمیں
استعمال میں نظر پڑتے ہے پیالہ میں پاور اسٹریٹ اگر نہیں ہوتی۔ اس کے
مادہ کھانا اور کسکر وگنگی میں پیالہ کا سکھنے کے لئے جوں کے
دوچھے سے گھی پکھت جائی۔

روٹی کی خواری

پیالہ میں نہیات میں سب کے کام کے لئے کھجور اور سس اپنے پر کریں
روٹی کو پکتے ہوئے اس کا دنگا کھانے۔ اس لئے آپ کا ملٹی سی
پیالہ اور اون اشتال کرنے کا چالیسا ہیں۔ اسی میں اسی میں اسی میں اسی میں
گھر اسی میں
چال کر اسی میں
پاک کر۔

ماں کی کھانوں کی تباہی

لارکٹ میں مانگریوکی کے پیارے شارماں اور دیکھیں جیں جن میں ہیں
سیسی settings اور جیسیں۔ جیسی دیکھیں۔ مانگریوکی کے دیکھیں۔

ماری ایکرڈ سال کرتی ہیں کہ جب ہمارے پاس ایک اون اسی میں ہے
تو ہم مانگریوکی کا استعمال کیوں کریں؟ بہت سی خواتین مانگریوکی
پسند کرنے کے باوجود اسی ایک اون اسی میں ہے اس کا دل اسی میں ہے۔
ان تھنکت کو سامنے کر کر ایک آپ کو مانگریوکی کے بارے میں پکھا کر
مولوانی سماں کر رہے ہیں جس سے آپ کا پہنچا جام سوالات کے جواب
لی جائیں گے۔

ماں کرو ویو کا استعمال کیا جائے؟ چند مہات طبقہ میں:

پیالہ

اس کا استعمال سے پاٹے کا دلت 60% کم ہو جاتا ہے لیکن کھانا اتنا
جلد تاریخی ہے۔

پیالہ

ماں کرو ویو ایک عام رہائی اون کے مقابلے میں صرف 1/3 پاور کا استعمال





بادپری خانہ کے پکوان

موسہ ماں بید جاتا اور فوڑ کا کفرت سے استھان محنت کے خفیہ بات ہوتا ہے۔ اس کے طالودہ اس دم کی آتے والے تارہ بگل اور دھرم ساری سڑیاں گی کفرت کی خواہ درست و مٹاتا۔ ہم سونم نے آپ کے لئے تسبیح کیا ہے جیسا کہ اس کی وجہ میں جان خیس تاریخی ہے جو ایک پھر سوزنہ راشا شاہ سرچشت شاہ، شریعت رام سوزنہ راشا شاہ، سوزنہ چوپن اور سوزنہ جاہی ہے۔

غلاف

بیوف پنڈسٹ: ۱۰۰ گلو
اور کسیں پیٹ: ۱ کامائے کا چی
لینن ہویں: ۱ کامائے کا چی
دھنیا پیٹ: ۱ کامائے کا چی
سیر مرچ پیٹ: ۱ کامائے کا چی
ٹارتزیہ: ۱ کامائے کا چی
کامائے: ۱ کامائے کا چی
ٹک: حسب ذائقہ
پوری کے اجزاء:

سیدھا: ۱ کپ
مٹھن: ۱ کامائے کا چی
انڈا: ۱ عدد
پانی: حسب ضرورت
ٹک: حسب ذائقہ
تل: حسب ضرورت

غلاف کی تجارتی:

☆ ایک بیانی میں میرے، مکھن، اٹھا اور ٹک دالیں۔ اب ان تمام اجزائیں کرکے پانی کی مدد سے کونکھ میں۔ اور یہ سچے کلے جول کے پیڑے سے ٹھک دیں۔ اب اس گوہ ہے آپنے سے چوٹے چوٹے ٹیکے بنانے کی پوری کی طرح تملیں۔ پھر ان کو تحری کریں مدد سے چوکرہ جا سب پنڈیں میں کاٹ لیں۔

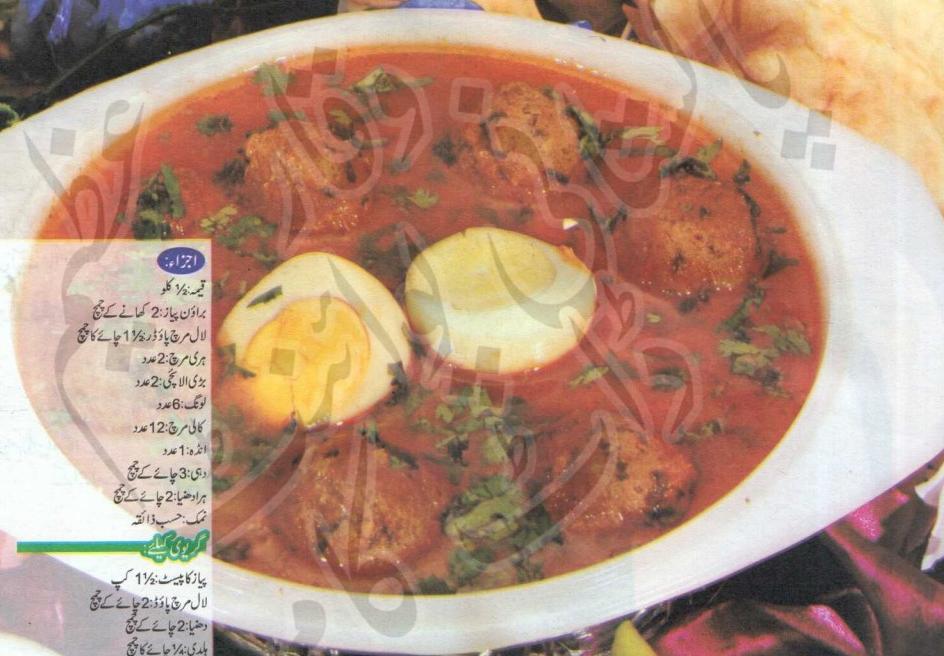
تسبیح

پنڈسٹ قوم صاحلے کا کرکی گھنکے کیلے مریٹ کریں۔ پھر ان پنڈوں کو ٹکلی چکی گھنکائیں۔ پھر ان میں تملیں اور جو موٹاں ہیں۔ اب ایک پوری پیٹ میں اسے مصالحہ کریں اس کے اپر پوری ٹکلیں اور نایا دل کو اٹھانے یا میدیہ کی اپنی سے بدر کر کے کامائے دے دیاں۔ گزرا ہی میں تملیں گرد کریں اور ان پر میں کوئی سب آپنی پر فرائی کریں۔ لفظی غلطی پنڈسٹ پیٹ کی اور کپکپ کے ساتھ چیٹ کریں۔

غلافی پسندے

تجاری کردہ: سوزنہ راشا شاہ

نرمال کو فٹ



اجزاء

تیس بیرونی گلکو
بادان چار 2: کھانے کے لئے
لال مرچ پاؤ ڈال 1½ چائے کا چیز
بڑی مرچ 2 درد
بڑی الائچی 2 درد
لیونگ 6 درد
کالی مرچ 12 درد
انڈہ 1 درد
دی 3 چائے کے لئے
ہرا خدا 2 چائے کے لئے
ٹنڈی جسپ 1 انڈہ

گزینیں گے

پانی کا پیسہ 1½ کپ
لال مرچ پاؤ ڈال چائے کے لئے
دھنیخ 2 چائے کے لئے
بلدی ہند چائے کا چیز
اورک سن پیٹ 2 چائے کے لئے
گرم صمالہ پاؤ ڈال 1½ چائے کا چیز
دی 1 کپ
ٹنڈی جسپ 1 انڈہ
تلی جسپ ٹرورت

کرپ:

تیس میں مالم جمالہ ڈال کر کس کر کے ہیں کر کوئے
ہمیں ساری روی کیلیے تخلی گم کر کے پیاز بھون کر تمام مصالوں
ڈال کر سس لیں۔ پھر اس میں کوفٹ ڈالیں اور 1 کپ
پانی شامل کریں اور ساری گاڑی ہوتے ہیک پکا کیں۔ آخر
شکر مصالوں پاؤ ڈال 10 منٹ میں پکوں۔

تیار کر دو: شمشاد احمد

اپنیشل چکن چاول



(اجزاء:

تملیکی ریس: 1 کپ (لاریک لی ہوئی)

بیانز: 1 کپ (لاریک لی ہوئی)

لٹس: 2.2 جے (ٹلیں)

مرقی: 10 اونس (گوشت)

مرقی کی چینی: 2 کپ

خانکھیت: 2 کمانے کے بھیجے

باقی چالیں: 1 کپ (بکری میں)

سرخ چم کے بھیجے: 2.5 کپ (بکری میں)

ٹماٹر: 1 کپ (بہت پھرنا سائز)

کالی مرق: 1 طالہ کا چپ (بھی ہوئی)

ٹھک: حسب ذائقہ

(ترکیب:

ایک بڑی سی شکن کریں۔ پھر اس میں تملیکی، پیارا درجنہ ادا کر پہنچے چھ منٹ ہیں۔ پھر فری خالی کر لیں اور پہنچتے تو مٹیں۔ اب ٹلیں آجھ پرمی کی جنی اور زار کا پیٹھ بھی خالی کرو۔ ساتھ آجھ گھنٹ پہنچے ہوئے سے بکھرے چھ منٹ ہوئے تو مٹی کی سرخی اور اس کی خالی کو خالی کرو۔ اس پر ڈھکر 20 منٹ پہنچ کر پھر بھکن جاتے چاہیے چھ منٹ مزید پاکیں۔ مگر مہم کر کر۔

تیار کردہ: مس روچی اللہوالا

ہرے بھرے کباب



اٹو (ایپے ہوئے) : 3 بی (درجنی سائز کے)
مٹ (ایپے ہوئے) : 4 بی (درجنی سائز کے)

پاک : 100 گرام

ہری مرچ (کی بوولی) : 1 کھانے کا جھنے

ہزادھیا (کاںہ) : 2 کھانے کے جھنے

اورک (کی بوولی) : 1 کھانے کا جھنے

ٹک : چبڑا نک

کارن پلور : 2 کھانے کے جھنے

چل : ڈینہ فرانی کے لئے

ٹکب

ایپے ہوئے آلو بجھیں کر انہیں پاٹھوں سے تریش ایپے ہوئے مٹ کو کلیں لیں۔ پاک کو ٹکرے میخ جھنک لئے پانی میں چھوڑ دیں اور کھوڑ کر لئے تو بویں اور زندگانی پانی پھر دیں ہری مرچ (کی بوولی) اور زندگانی پانی پھر دیں ہری مرچ، ہزادھیا، اورک، چپٹ، صمالی، ٹکب اور کارن فلیڈا، ٹکنیا تاکر، چامچیزیں اسکی میٹت ہیں۔ ان کی تکالیف ہائیں اور ذپھ فرائی کریں۔ مزیدہ اور سے بھرے کے کباب بنادیں۔

تیار کردہ: مس روحي اللہ والا



راجستھانی گٹے کی سبزی

اجرام:

شمن: ۱/۲ کپ

لال رنچ: ۱ جالے کا پچھ

سینیزیر: ۱ جالے کا پچھ

شم گھر پانی: ۱/۴ کپ

گرم سالاپا نڈوڑ: ۱ جالے کا پچھ

ٹکہ: ۳ سبز داشت

حکیم:

☆ شمن کو جھان کر سی میں نہیں۔ لال رنچ ذریعہ، گرم سالاپا نڈوڑ کر پانی سے کندھلیں ۱ کھائے کا پچھ تکی کی ملائیں۔ ایک بیٹے ہوئے قابلیاں Tray پر سے چھار کر لیں اور پھر یہ فروخت آنار سے ایک جیسا ہوا پھر بیانیں اور جھری کی مدد سے لے لیا جو کوڑ کل کے کاٹ لیں۔ اگر چاہیں تو کہاں کی خل میں بنائیں۔ یہ گلے لیائے ہیں۔

اجرام رائے سان:

دہی: ۱/۲ کپ

ٹکہ: حسب داشتہ

پیچ: چٹلی اپر

چیپاتا: ۱ عدد

ٹیل: ۲ جیسے کچھ

لال رنچ: ۱/۲ کھائے کا پچھ

ہلڈی: ۱/۴ جالے کا پچھ

رائی: ۱/۴ جالے کا پچھ

بڑی گل: ۲

کرکی یہ: ۳-۴ عدد

حکیم:

☆ جمل گرم کر کے رائی، کڑی یہ اور پیچ کا گھار کر لیں۔ جب ٹکہ کی خوبی نے لے گئی تو یہ الائچی اور تیز پات ڈال دیں۔ باقی تمام مصالحہ میں ڈال کر پہنچتے لہس اور اپنی ڈال کر پھون لیں۔ جس مصالحہ اچھی طرح بھی جائے تو تھوڑا سا بیانی ڈال کر خوش رہ جائیں۔ احتفاظ سے کوئی بخوبی نہیں پہنچے گی بلکہ بیانیں اُنس سان میں ڈال کر صرف ایک ابال دیں۔ مزیدار رخصیتی ٹکنی کی بیڑی کو چکارے پاؤں پاؤں یا جانپانی کے ساتھ جوڑیں کریں۔

تیار کردہ: چیخیں عباس عبدالدی

فرانسیز چکن تل مکھانا

۱۲۷۰

گوچن : ۱ کلو

سرکے : ۱ کھانے کا بچھ

سوپاس : 2 کھانے کے بچھ

لہین (چیلیں) : چالے ہاتھ

ٹمپ : ۱ سبز اونچ

کالی مرچ (چیلیں) : ۱/۲ چالے ہاتھ

سرول (بیٹ) : چالے ہاتھ

انڈے (چیلیں) : ۲ مرد

تل (فرانی کرنے کی لیلے) : ۳ کپ

گل : ۱/۴ کپ

مکھانے (چیلیں) : 2 کپ

لال مرچ کے پھلے : 2 کھانے کے بچھ

لٹا : ۱ کاب

کربب :

☆ چکن میں تمام مصالحے کا کوئی گھٹکہ نہ رہیت کریں۔ بہترے آئندے ہیں روپ کے افغان (چینی ہو گئے) میں ذوب ہیں اور اس پر کھانے اور سس پر کوت کریں اور پھر روپ کی پست مچھلی پر پکڑیں پکڑنے کے بعد گللن ہو جائے۔ اب فرانی پر پیوں اور سس کے ساتھ سرو کریں۔

تیار کردہ: مسٹر عذر راشاہد



لیمن لیمب چوپس

بیرون ام:

بکری کی چاٹیں: 400 گرام
لیموں کا رس: 2 کھانے کے تھیں
پودہ چینہ: 2: کھانے کے تھیں
لیمن چینہ: 1: کھانے کا تھاں
سالاری: چب دا تھاں
لیمن: 20 گرام
آونیک میڈور (بڑا):

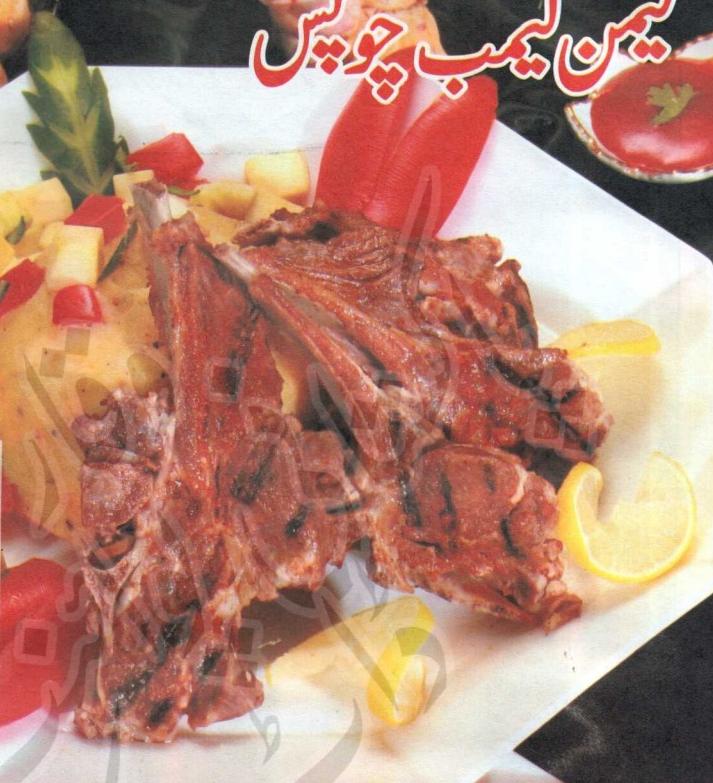
کرم: 2: کھانے کے تھیں

پارسے: 1: کھانے کا تھاں
تھکنے پر: ½ کپ
پانی پلی: ½ کپ
نمک: ½ کپ
پیاز: 1: کھانے کا تھاں
پودہ چینہ: 1: کھانے کا تھاں
سالاری: چب دا جاے کا تھاں
ہات پلی: ساس: 1: کھانے کا تھاں
نیک: چب دا تھاں
تلی: 1: کھانے کا تھاں

لیمب

ایک کھانے کے تھیں تھلی میں لیمن یکوں کا رس اور
پورے ہو گام ملا کر چینہ پیش دیں اور تھنہ کھلے کر
دیں۔ تھکنے پر کرم اور سالاری: آونیک میڈور (بڑا)
اتاس، اور چینہ میں کھنیں اور کرم اور کرم
والی کریمیں کئے کے آلو اولیں اوبو تو ۶ چینیں پائیں
ذائقہ لیے سالاری اور کرم شامل کریں۔ چھوت تھد
پارسے کر کر ادا دیں جو کہ چب تھام بخوبی ادا ہائی
اپنی کو چیساں نکلوں میں کاپ کر پلی ساس، ہات اور سالاری
مر سر طبقہ۔ ایک پلیٹ میں لیکوک اسراز میں دوسریں اسی پر
چاٹیں چکیں تین ملائیں کے ساتھ کا لاؤں کر کے میں
کریں۔

تیار کردہ: صوفیہ رفیع



تندوری چیز کوفتہ

171

کھانے کیلئے

- بیٹھ کا قیر ۱۰۰ گرام
- اورک اپن پیٹ ۲: چائے کے لئے
- پیاز ۲ عدد
- سرخ چیز ۶ عدد
- پیش مریض ۳ عدد
- ہر اڑھی ۱ گزی
- زیر ۵ گزی
- سونا خاتون ۲ چائے کے لئے
- وقل روپی کاسا ۱ عدد
- لیاں مریض ۸ عدد
- کڑی پید ۳ عدد
- پیچ جبٹا
- تمل جسب ڈانٹہ
- ۲ کھانے کے لئے

172

کھانے کیلئے

- پیاز ۲ عدد
- ٹماٹر ۲ عدد
- سرخ چیز ۱ کھانے کا لئے
- دھیان ۱ چائے کے لئے (نچ پابھا)
- بلدی ۱ چائے کے لئے
- اورک اپن پیٹ ۱ کھانے کا لئے
- تمل جسب ڈانٹہ
- تمل جسب تمر و روت

173

کھانے کیلئے

- ڈی پیچ کے مالا کو فوت کے تمام اچا کو ایک چوپ میں ڈال کر
- چیز لئن کر کر نم بوجائے اور در میان میں گیر رکھ کر کول
- کوئی خوشی پا بنا لیں اور ان کی تکلیف رکھ کر سامنے کوئی کھانے کا لئے
- کوئی کر کے ایک سپاٹی میں کوئی دل کر کم کے لئے
- اوائیں پر پردہ خود پر کھوکھو۔

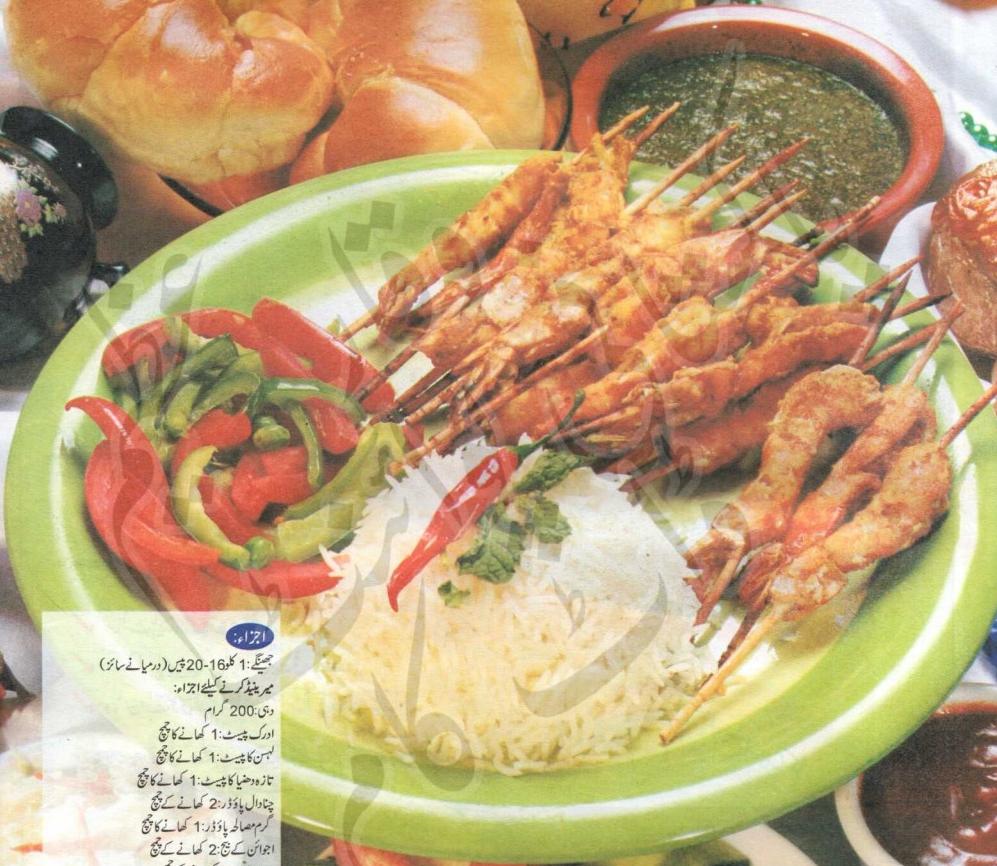
- گریوی بانے کے لئے گرم کریں اس میں پیاز،
- اورک اپن پیٹ کو اپن شکاری اور صاحبات شامل رکے
- میری پنڈ مدت کے بعد موٹی جب اصل کوکن جائے ایک
- پیٹ میں گریوی کا کاربین اور ان میں پیارہ کوکن رکھ کر
- کرم نان کے ساتھ میکریں۔



تیار کرده: صوفی فرز فتح



لاسونی گرلٹ پاؤ نزو



اجرام:

چیزیں: 1: گلوب 16-18 قصے (وہ جانے سائز)
بھر بیٹھ کرنے کے لئے اجرام

دی: 200 گرام

اورک پیٹ: 1: کماٹے کا چی

لبن کا پیٹ: 1: کماٹے کا چی

تار و خیار کا پیٹ: 1: کماٹے کا چی

چینالا پالاؤ: 2: کماٹے کے چی

گرم صمالا پالاؤ: 1: کماٹے کا چی

ایرانی کے چی: 2: کماٹے کے چی

زیور و فروز: 2: کماٹے کے چی

چک: خیار پالاؤ: 2: کماٹے کے چی

انڈا: 1: انڈا

تمک: حسب ادا کرنا

تریپ:

☆ بھر بیٹھ کرنے کے اجر: اس طبقہ کی چیزوں پر اسی انڈا کی گئے
لیکن یہ دینی سوت وہ اور پلٹر پر بھر بیٹھ میں بھی کوئے
میں سچ پختاں چیزیں پر ورگل کر لیں اسی گرلٹ پاؤ نزو تیار
ہے۔

تیار کردہ: مصطفیٰ عباس

فرولی والٹ کسٹرڈ

(۱۲۰۰ گرام)

اپنے کیک ۲ پوچھ کا (سماں کاٹ لیں)

دودھ ۲ لیتر

قند ۱۵۰ گرام

آڑو ۱۵۰ گرام

لیموں ۳ عدد

اسٹریبی چینی ۱ کچٹ

فراش کریم ۱ پوچھ

اخیرت ۷۰٪ کپ کھائے

کاران فور کر سڑا پاؤ زور ۲ کھانے کے لئے

کریم

☆ دودھ، چینی اور کاران فور کر مارک کا ۱۰۰ گرام اسٹریب کر لیں۔

اسٹریبی چینی پوچھ پورے گھٹ پیٹھ کارے طلاق پیار کریں۔

ایک ڈنیں کسٹرڈ کی تیزی میں پوچھ ایک کے سامنے کریم

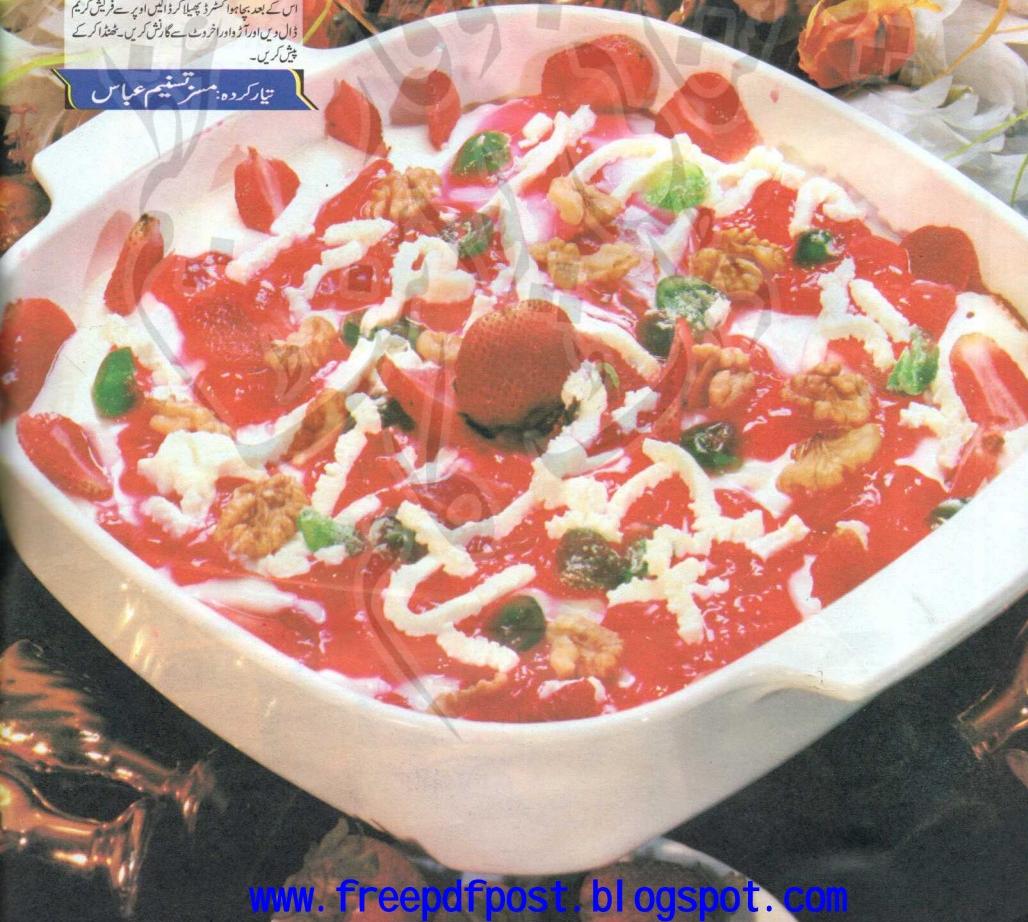
لیکن اور پھر اسی جون، والیں آخوندی چینی کی تیزی میں

اس کے بعد چینی اسٹریب کر لیں پھر سسے شیشیں ریم

ڈال دیں اور زور اور خود سے گاؤں کریں۔

مشش کریں۔

چیار کردہ مسمر تیسم عباس

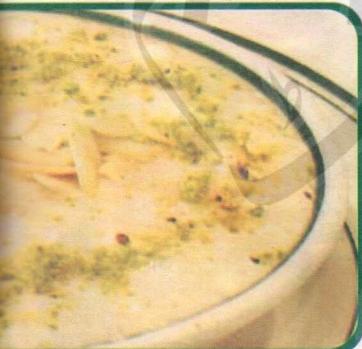




کریم تیار ہونے پر اپر سے چڑک کر پیش کریں۔
ارسال کردہ: پروفیشن رضا، لاہور

آم کی کھیڑ

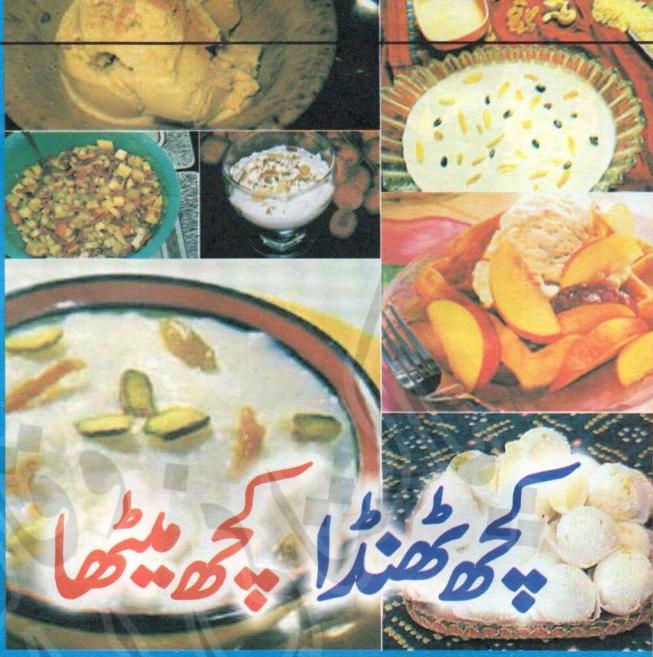
اگر امام: ۱ کلو
 نیم پیش آم: $\frac{1}{2}$ کلو
 دو دو: ۲ کلو
 چینی: ۱ کلو
 کھوپا: $\frac{1}{4}$ کلو
 رغفران: $\frac{1}{2}$ چائے کا بھی
 کیوڑہ: ۱ چائے کا بھی
 الائچی کے دانے: ۳ گھن
 پست کی گری: ۲ کھا



بادام کی گری : 2 کھانے کے پچھے
چاندی کے ورق : حسب ضرورت

تُرکیب: ☆ آم چیل کر کدوش میں بکال کرنیں دودھ میں پکائیں جب وہ نرم ہو جائے تو اس میں بچنی اور کھوارا ڈال کر کاٹیں۔

☆ پھر کوئی جوگانے کے بعد جو یہی سے اُتاریں اور اس میں نظر فراز
کرو، الہامی کی دادی پتی اور بادمی کی تحریکیں گیاں ملک ریاستے
میں اکٹھیں۔ پھر کوادم اپنے سے چھوڑ دیں اور درج میں تقریباً دو سو
تک مشغلاً اکٹھیں پھر چندی کے درج کر دیں۔



پکیج میٹھا

پستہ پاراڈم : 12-12 عدد
کیوڑہ و چاندی کے ورق : حسب ضرورت
ووڈھ : 2½ لیٹر

تکیہ:
 ☆ تمام بخوبیں کو حبیل کر کیں اور ملکی آج چ پر کا کیں۔ لایچ ملت بعد
 دودھ اور گلے کی دل رکھانے کی تھی دیر کی میں کتمان بھل جائیں۔
 ☆ جب فنگی کاروچی بوجاتے تو قہڑہ اور دل میں اور شستے بیٹھیں میں
 کمال کروتی کا وہی، پس اور بادا رک کا کاث کر بیٹھیں کے اپر چھڑک
 دیں اور خستہ ہوئے پوش قہڑہ فراہیں۔

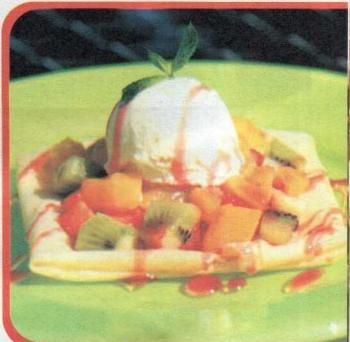
ارسال کردہ: پروین رضا، لاہور

انڈے کی آنکھ کریم

اجرام:
انٹے : 4 عدد
کریم : 1 پاڑ
چینی : 1 پاڑ
لیٹھو : 1 ½ عدد

بادام کی گری : 2 کھانے کے تین
چاندی کے درجہ : حسب ضرورت

☆ آنچہں کوئی بھی نہیں کاں اپنی دوستی پکالیں جب وہ نرم
☆ میں کوئی قرآن میں تعلق اور پروانہ ادا نہیں کریں۔
☆ میرے کوچھیں وہ جانے کی وجہ سے تاریخ اور عالم میں
کوئی الگی کے دادا پسے اور دادا کی بھوتی گلیں مارکر بیٹے
میں کافی نہیں۔ پہلے باتام پتے اور پسے پکڑنے کے لئے اور میرے میں اپنے
حکم خدا کر لیں۔ جو بخوبی کر سکے تو اس کو رکر کر کوئی۔
☆ اس کا کردہ: میرے کوچھیں وہ جانے کی وجہ سے تاریخ اور عالم میں



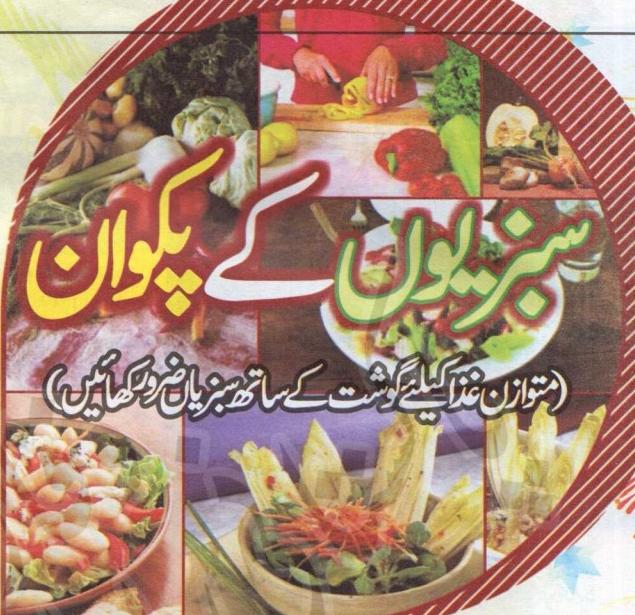
اپریل 2012ء  www.f

تازہ مٹر کے کو فتے

گدو کے کوٹی

لکو : 250 گرام
بیار : 50 گرام
تبل : حسین شاه
سرخ برچ (چونهونی) : حسب ذات
لکو : 10 گرام
لک : حسب ذات
لکو : 1 : چکلی
لکو : 7%
گرم مصالح : 1
لکن : 50 گرام
لکن کرک

☆ پیارچیل کر جیسے دارکات لیں۔ کدوچیل کر باریک کات لیں۔ میں
میں معنوی سایپاٹی ملائیں اور رخت گھول لیں۔ اس میں کدو کے گھوڑے تھوڑا
سامنگ، بھی ہوئی سرخ مریضیں اور گرم مصلالہ مکار خوب اچھی طرح سکس



گیا کی بھیا

اجزاء:

بلاڈی، نمک، سرخ مرچ: حسب ذائقہ
گرم مصالح (سماں): 2 جائے کے چیز

ہر ادھریا : چند پتے
گھنی : ۱/۲ یا و

تریک: ☆ گھاچھیل کراس کے قتنے کاٹ ڈالیں۔ گھی میں پیاز بادامی رنگ کی کر لیں پھر اس میں جملہ مصالحے ڈال کر بیوٹی میں اور پانی کا چیننا ڈال کر سنبھال کر پہنچائیں۔

جو معاٹے خوب بھی جائیں تو اس میں لگایا ڈال دیں۔ اور سے
تماری کاشک رکھیں کہ اس کو کچھ کامیابی کر لے۔ وہ جو پانی ڈال دیں۔ تقریباً ایک گھنٹے
کے بعد کھولیں اور اس کو بھونیں۔ اگر کچھ لامانا ہو تو اسے کھینچ دیں۔ بھوننے
کے بعد اس میں سیاہ اور ملٹا اور درج اوصاف ادا کرنائیں۔



کدو کے شامی کپاپ

۱۷۰

ہر ادھمیا ہر ابودینہ (خوش کے لئے) : اندازہ سے

تربیت: کوہ لار پر کافا اور درجے، خیال رہے کہ کوہ پکا ہوا ہے اس کے بعد اس کو کئے تھے اس کو کوئی نہیں بیوں ملک رکھ دیتے۔ ایک بعد صاف پانی سے ملنے پڑتے۔ سماں تباہ کیکھیں ملیں اور توڑا سدی اور کچھی یادوں سے کی خوبی زردی پرستی کر لاد دیتے۔ پھر ہمیں ہوئے پہنچی دال زدی پتھر کر کھائیں پھر پتھر کیا جائے اور کبکب طریقہ نہیں اور پہنچ کے کاماؤں طرف لگ کر کسی نہیں احتیاط کیا۔



زیرہ غلی: 2 کمائنے کئے

سوكھا دھنیا (باغت) : 2 کمائنے کئے

ترکیب:

☆ مرچون کو خوب چورکر پانی میں صرف اتنا لایٹ کر کر نہیں کرو جائے اور ایک چھپی جائے اسے اپنے کمائنے کی سوچ میں آنکر کر کر نہیں کرو جائے پھر چھپا کر ان رونچون کو خوب میں ایک دو گھنے

ہوم میڈ اچار



بڑی الائچی : 1% چھنٹا کمک
سونف : 1% چھنٹا کمک
لوبک : 1% چھنٹا کمک
زور : 1% چھنٹا کمک
ٹنک : 1% چھنٹا کمک
ترکیب:
☆ کمائنے کو خود کا چھپی طرح دھکل کر لیں
- پرانی کی چار چار چھپیں اس طرح
بنائیں۔ پرانی سماں میں بڑی نہ ہے۔
☆ اب تمام مصالے کو، مرچ، نارک
میں لیں۔ پرانا مصالی بیوں
کے ہوئے چھپیں
شہزادی۔ ان
تمام بیوں
کو ایک

مرچان میں تکھدیں اور اپے سے دس

لیوں کا سی پنچ مرچان کا دستی
طرح وحکی سے بن کر دیں۔ ایک
نائک کریں۔

☆ اب ان مرچون کو کی چھپی طرح دھکل کر لیں

میوپی سے بن کر پوں اور جاردن روز چھپ دیں اور ان میں دو چھپے کوئی
کچھ سے بالا رہیں۔ چھپتے دن اچار خوب نشہوں کے اور کافی کے
لئے تیار ہو گا۔

☆☆☆

سقیدوں کی اچار

اجرام:

مولیاں (عینی سوتی) : 2 کلو

لہن : 1% چھنٹا کمک

بیان : 1% چھنٹا کمک

کالی مرچ : 1% چھنٹا کمک

زور : 1% چھنٹا کمک

سرکر : 1% چھنٹا کمک

ترکیب:

☆ پرانے سیل کرکات میں سرکاری سوتی چھپیں۔

☆ مولیاں چھپ کر ان کے گل کوں کر کر کر کر کر

آئے سچے کے لئے بیٹھیں۔

☆ پرانی میوپی سے بن کر کوئی تو قصہ دبا کر کافی کمال کریں اور ان

کھوڑی کرنی سے ہو کر کھکھ کر لے۔ کالی مرچ آگی کا بیکن میں لیں اور

آگی پختا، سنبھے دیں۔

☆ ایک مرچان میں سرکاری سوتی چھپیں۔

اور علاشت زیرہ دیا کر کچھی طرح دادیں۔ تکمک کا چھپی طرح دھکل کر کر

اس مرچان میں پیاز اور چونوں کو کھکھ کر دیں اور اس میں دیکھنے کا

کاموں کو کریں۔ کوئی تکمک کر لے۔ کالی مرچ آگی کا بیکن میں لیں اور

آگی پختا، سنبھے دیں۔

☆ ایک مرچان میں سرکاری سوتی چھپیں۔

اور علاشت زیرہ دیا کر کچھی طرح دادیں۔ تکمک کا چھپی طرح دھکل کر کر

اس مرچان میں پیاز اور چونوں کو کھکھ کر دیں اور اس میں دیکھنے کا

کاموں کو کریں۔ کوئی تکمک کر لے۔ کالی مرچ آگی کا بیکن میں لیں اور

آگی پختا، سنبھے دیں۔

☆☆☆

ہری مرچ کی اچار

(بیٹھنے کے سزے کا کام میں بھی)

(فائدہ جو کا)

اجرام:

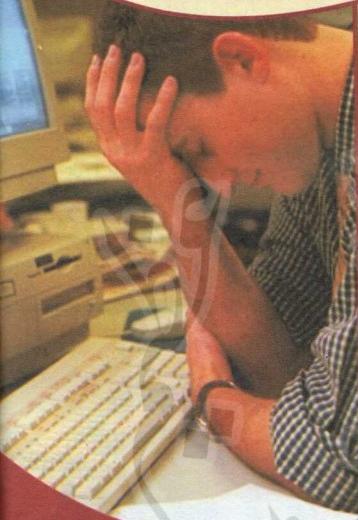
ہری مرچ (عینی سوتی) : 2 کلو

ٹنک : حسب ذات

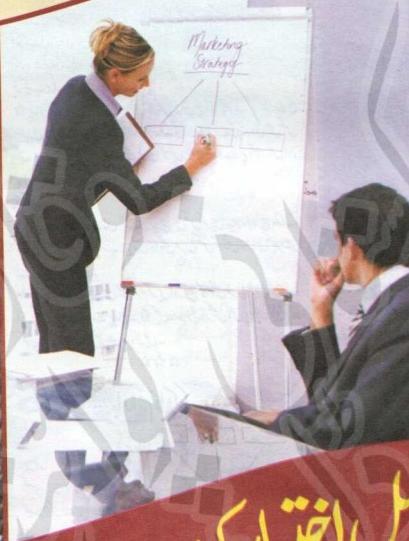
لبلی : 2 چائے کچھی

راتی : 1% چائے کا کمک



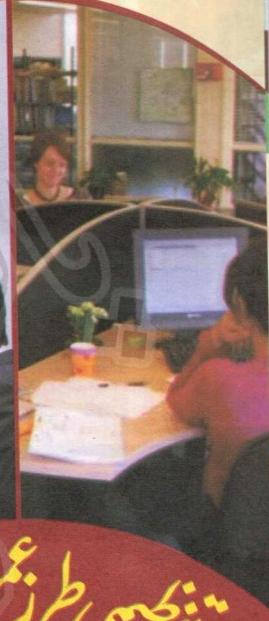


نکھیں طریقہ عمل اختیار کریں زندگی سہل ہو جائیں کی



تو اس وقت کی حوصلت سے
لطفگار گرچیں کا مٹھنے ہیں۔ اگر زندگی میں
کتنی کمی کوئی تجھے نہیں پڑے تو اس وقت کی حوصلت سے
بھگنا رہنے کی کوشش کریں، بیوں کسی کمی کی صورت میں
آسیں اپنے کامیابی کی طرف کوچھ کمی کی طرف کا
ساوتہ فتحی ہے۔ ایسا اداکار کو کوئی نکالنے کے لئے زندگی میں
ہے۔ اس طرح آپ پہچاونا واتھ مصلح مددی سے استقبال رکھتے ہے
اپ کا گھر نہ کہ اسے اپنے پھٹکنے والے اور کچھ کام کا کام جانے کے لئے
پڑاں۔ میاں کو کام کی کامیابی کے لئے کام کی کامیابی کے لئے
مدعا میں کام کریں۔ اگر ایسا خداوند کام کرنے سے اپنے کر
آپ اپنی اسلام کی دل و حکم اور تکوئی ادائیگی ان
پیشیز نہ کروں۔ ایسا بیرونی ہے۔ وہ کب اپنے بوسے کو کہا تھا اپنے
نکاحیں اور کام کا کام کرنے اپنے اعزازیں۔ نہیں تو اپنے بیان میں
ایسا میخواست اور اخراجات کو ترتیب کرنے میں تمام بلوں کی
ادا کی جائے۔ اسی وجہ سے اپنے بیان کی وجہ سے اپنے اعزازیں
چارچار کی ایسا بھی سے سچے جائیں کی، جو اپنے کچھ بچتے ہوئے اپنے اعزازیں
پیش کریں۔ میسٹر اسکر و مک مکمل کے لئے مالیاتی کاروبار ضروری ہے۔

سے افکار کرنا اور ان طریقے پر فکر کرنے کو اپنے سان اور سل بنا کے طریقہ میں سے ایک ہے۔ ابتدائی اکر پر مشکل فرقہ آتا ہے۔ جب ایک مرتبہ رہنمایت کے لئے کسی اکر پلکوکر کیا جائے تو ایک خادم اور طریقہ ایک دوسرے پہنچتے ہیں۔ طریقہ رہنمی کے لئے تمارے آئندے یادوں کے لیے اپنے عقل کریں۔ آپ کو جو سو ہوگا کہ ایسا لطف انہوں نے کے لیے پاہ بہت کے پاس ہے



16

جب بھی کوئی بات ام شد
 کہ یہ آپ کے لئے کیا ممکن تھا
 بنا کر اور دنیا مٹھے بندی
 اپنے ساتھ بھیں اور قاتا جا رہیں
 نہیں
 ذمے دار ہیں اپنے کرنا بھیں
 ممکن نہیں ہو سکتا۔ اس نہیں
 دوچار ہے مروڑ کا کام نہیں
 جن پیوں میں ضرورت نہیں اور
 اس کی پیشہ کا پہلو میری دفاتر کے
 کام پر راستہ ہو سکتے میری دفاتر کے
 سکھنا ہو، جیسا کہ کسی کو وہ
 سے اس اس سات کرنے پر کوئی
 ایک سفر، رکھا، یا کوئی دوستی
 ہاندے کے لئے اس سات کو بھیتا
 ہے۔ پھر دنیا مٹھے بندی
 ایک دن اور میں شفاف ہوں گے



لذذ پکوان



ٹھر: حسب ضرورت
زیبیاڑو: 2 چائے کے بھنچ
ٹھر: 2 عدد

ٹھر: حسب دلخواہ
ٹھر: 1 کپ

ٹھر: حسب دلخواہ
ٹھر: 2 عدد

گارلک جلی پران

اجراء:

زینن کا تل: 4 کمانے کے بھنچ

چالہ مرغ مرغ: 1 عدد

لبن: 3 بوجی

چیزی: 16 عدد

تازہ پارے: 1 کمانے کا بھنچ (کاتی میں)

ٹھر: حسب ضرورت

سیاہ مرغ: حسب ضرورت

لیون: 2 عدد

ٹرکہ:

☆ انہن جیل کر جیں لیں۔ سرخ مرغ کے چٹ نکال دیں اور اسے میں

لیں پارے کے بھنچ میں پھیلیں۔ کسی فرائی چین میں تیار کرنے والی اوس میں

پاہوں پر اسے پاؤں کا تل کرایے جو انہیں خوش کر دے گا۔ اسی ساں وادان میں شہری

ماں ہو جائے گا۔

☆ پچھلی روزات کریں اور اس صاف شہری چین کو سنن کو سنن اور مرغ کے

ساتھ خالی کر کے تین حصے کر لیں۔

☆ پھر اس کے پارے میں پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد چین کو

چین پر اسے آناریں اور گرم گرم ہونے کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆.....☆.....☆

☆ اس کے بعد اس میں پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد چین کو

چین پر اسے آناریں اور گرم گرم ہونے کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

☆ ایک پانچ ماں کاں میں اس کا پارے میں شام کروں۔ اس کے بعد اس کے ساتھ چین کریں۔

دال رسم

(مشور ساوچہ ایڈن سوب)

121

سروری دال: 1 کپ

لی: 2 کمانے کے بھنچ



اجراء:

لیون: 7 کاپ

لیون: 7 کاپ

سرک: 7 کاپ

سرخ: 7 کاپ



میتی دانہ: ½ کاپ

ٹابت رانی: 1 چائے کے بھنچ

زیر: 2 چائے کے بھنچ

لوگ: 4 عدد

سرخ: 7 کاپ

لیون: 7 کاپ

پیچ: چند

گزی پیچ: چند

چالیں میٹ (بلہہے): 3 کمانے کے بھنچ

ٹرکہ:

☆ ایک پانچ ماں کاں میں بھنچ کر دے گیں۔ زیرہ میتی دانہ، لوگ اور لیون کو

تو سے پورا کر دیں۔

☆ سروری دال کا کچا کپ پانی میں گردانی کر دے گا۔

☆ پاؤں، پیچ اور اسکے ساتھ چین کو سارے میٹ کے دال میں چال جائے۔ اس میں

ایک کاں وال کر دیں۔ آنے والے پانچ ماں کاں میں گردانی کر دال میں چال جائے۔ اس میں

تل کر جائے۔ مزید ایک کپ پانی میں گردانی کر دال میں چال جائے۔ اس میں

گرم سوب پاہلے نکال لیں۔ پھر کوتے دلت پاہلے سوب میں دال

دیں۔

لیکھ پارچی اسالی

اپریل 2012ء

www.freepdfpost.blogspot.com

بلاج چنگ



گل کی سووش

گل کی سووش دور کرنے کے لیے ایک پاؤ گرم دودھ میں تبوڑی ہی شہد اور



ٹھیکن ٹھاکھن۔

دال کھانا

پچھ کے سووش ہون پہنچنے کے لئے کھن میں شہد کارٹھے سے دانت



جلد اور سائی سے کافی آتے ہیں۔

پا چھوٹ کی طائفت

ناریل کے تل میں موم طاکر رات کو نہیں تھیں ہاتھوں پول میں اور رج



کرم پانی سے ہڈاں ایک پہنچنے میں مالا ملائی جائے گی۔

سردیاں میں ہوتے پھٹکنا

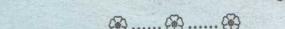
سردیاں میں ہوتے پھٹکنے سے بچاؤ کیسے کامے کا پاؤ دودھ ہڈنے پر



لگے۔

پال خورے کا خاتمہ

آخر سے تین اس چکری کی وجہ سے پال اونکے میں درائلی کی مدد سے خوب اچھی طرح چب کر لیں۔ متوسط علی سے پال خورے کا خاتمہ ہو جائے گا۔



اپریل 2012ء

پچھ کا کی باتیں

لبش اور اساتھ ہاں بے چہ بے اور جیپیدہ میالی کا مل پھری پھری
پاکوں میں لی جاتے ہیں اور عوامی باتیں دہن میں باقی رہتی نہیں
پھر کوئی بھی بھی نہیں۔ نہم اسی باتوں کی آپ کی آسانی کیلئے بیباں
دہراتے ہیں۔

آنکھوں کا درد

روپی کے موٹے سوچے چاہے گرم دودھ میں ڈیکر آنکھوں پر اور آنکھوں



کے اس پاس بھی تو رور فراہم دہراتا ہے۔

روپن زخوان

تمہوا اسما خالص روپن زخوان رات کو سوتے وقت مریں کو پائیں تو پھر در



بوجاتا ہے۔

رائی سرور

مندی (بوقی) باریک میچ کرچ ٹھام ایک چاہے کا چیز گزدیاں سے



سماں چھانے سے دیکی روپر در ہو جاتا ہے۔

چل کا داغ

چل کے پکوں پر دال صاف کرنے کیلئے فرش چاک باریک میچ کر داغ



پر لگائیں اور قوی دیور برس سے اختیاط سے رُنگ صاف کر دیں، داغ

پیلان کا حلاب

ایک ٹم کی بوقی جس کام مددی ہے تھا ذائقے کرائے کچل کر میں قمال



باقچے خان

www.freepdfpost.blogspot.com

صورت میں نظر آئے۔ کابکل ای طرح چکے کھم میں بوجو رقان زدہ گنداخون گی صاف کیا جاتا ہے اور کوہ چکے کو دام چوڑا دے کر اس کے ساتھ چکے کے پریقان دندے گئے خون کی صاف خون سے کرنے کے بعد یہ عبور ہجومی ہجومی محفوظ اور سوت سے بحال تھے۔

پنجم دست را کامول کر کوچک می کنند اور پلکون سے بارہوا زارک و خوبصورت ہوتے
وچک پسند کر کے پلکون سے بارہوا زارک و خوبصورت ہوتے
پنجم کو اندر کے پاس سے چاند ضروری و ہائی
پنجم کو اندر کے پاس سے چاند ضروری و ہائی
☆ فوزیہ بھوکھ میں اگر قیاق نہ ہو
☆ جاتا ہے، جس سے بچ کر کھٹک لئے تھے
بھوکھ میں اس سے اپنی اپنی طبقی طور پر بھوکھ ہوتا ہے
بھوکھ میں اس سے اپنی اپنی طبقی طور پر بھوکھ ہوتا ہے
بھوکھ میں اس سے اپنی اپنی طبقی طور پر بھوکھ ہوتا ہے
بھوکھ میں اس سے اپنی اپنی طبقی طور پر بھوکھ ہوتا ہے



نئی اصطلاح میں فوڈینیوز بیب کے برپا ہونے کی وجہ سے جو اور اس پر اکھی کاپتا ہے۔

پر قان..... ایک قابل علاج بیماری

پیغمبر اُنی

(Beef Pie)

پیشہ کے اجزاء

آٹا: 2 کپ
چینی: 150 گرام

• 1 •

تیز ٹھنڈا پانی : 3-4 کھانے کے پیچے

دودھ: 1 کھانے کا چیج اور 1 انڈے کی زردی glaze کرنے کے لئے

اجزاء:

آٹا: 2 کھانے کے بچ

1 :

پودیسہ (تازہ پیاس) : 2 چائے کے چیچی ساس : 1 کھانے کا چیچی Worcestershire

تمل : 2 کھانے کے بھی
مٹن اسٹیک : 1 کلو (چوکو گرے کاٹ
بیڈاز (باریک کاٹ میں) : 1 عدد
گاجر (باریک کاٹ میں) : 1 عدد
لہس (پیس میں) : 2 جوے

۲۰



اپ کی بے چینی میں تھل کر کے سارے پارکوں کو روان اور آزاد کا سچ جاتا ہے وہ دنست بک لپا کیں۔ اب ای میں سچ پارکوں کو روان اور آزاد کرنے کے لئے اس میں کم کم گاہی پارکوں کو روان اور آزاد کرنے کے لئے اس میں ایسا بھی اپنے کام کرے گا جو اس سچ پارکوں کو روان اور آزاد کرنے کے لئے اس میں ایسا بھی اپنے کام کرے گا جو اس سچ پارکوں کو روان اور آزاد کرنے کے لئے اس میں ایسا بھی اپنے کام کرے گا۔



تھی مخوب دیا ہوئے نیکے مانگتے ہیں اور میں مشورہ چاہتی ہوں موتا
ہوتے کیلئے میں اتنی دلی کوں کہ پاتھر آیک دم رکھ کے سے لگتے ہیں۔
چرپے پوچھ رکن نہیں۔ جیزیر مچھے ایسا مشورہ دیں کہ میں گداز حکم کا لک
بن جاؤں اپنے کرشنا ؟

محدث کی بدبو.....(نوشاپہ، حیدر آباد)

سوال: بیرے پا جائی کامہدا اکوئر خرب رہتا ہے جس کی بدھلائی کس کے مند
سے گئیں کی بدھلائی کی تھی۔ کوئی آسان نہ تاریک کی بدھلائی ہو؟
جواب: گلگن سے افراد کو میریں کے مند سے بدھلائی بدھلائی
چاہے کی مسٹنکن کا طور پر لحاظ کیا جائے۔
توضیح: اپنے کام کا اسکار اور زندگی الائچی اگام دین جیسیں پہنچ کر کوئی
کشیدی میں کارکروز ادا نہ کیا۔ اسی مدد و رست کو گا اور من میں
پیدا نہ کرنے والے جو گانے۔

☆☆☆

چکے گال (رشیدہ، ملتان)

سوال: میری صرف 16 ماں ہے کچھ کمال کدم کر سکتے ہیں جس
کی وجہ سے میرے دشمن کو اپنے پیارے بھائی کو میری دل خونی کر دے سکے؟
جواب: آپ سے اس کا پاس پیدا نہیں کیا ایسا اللہ فائدہ دو کا اور چہرہ
خوبصورتی کا ایسا لکھنے کا سلسلہ۔

نحو: چنانچہ اعلیٰ حکیم کا تخلیق اور ایک تاریخیں کس رکھ کر اسی اور

ایسی طرح پڑھیے اپنے اکابر کی۔ ماں غوثیں اسی طرح اداون کی صورت
میں کریں اس کا کچھ کمال کا شروع ہوا۔ میں کسی دروغی یعنی دور

三

سرخ و سفید رنگت (روشنی، اسلام آباد)

☆☆☆

کلے کی بخوبی تھے میں جس میں سے چند ایک ہیاں درج کئے چار
ہیں۔ آپ ان پہلے کہ دیکھیں؟

۱۵۔ آتلے، رعنخ، جنگلہ (یکا کامی) میں ورزن ملاک برائیک ہیں میں میں تھے
اس میں کروائیں ملاکر بادیں میں پہلے پہلے بھر جاؤں کو اس تھے
وہ جوں۔

پس: 12: گرام کنگم کے آئے کی میتھی کچ (چان) 36 گرام
 پاکیں چین اس پاؤ دو کوڑھ کاپ اداں سرکھ کارکوپاکیا
 پالیں کی جیں سخنوت بھوپیں کی اور نہ نہ بندھوچا کی اس کے علاوہ
 پال کن بندھوں اور خوب سیچو جائیں میکی اس کے درجے تک
 پال کن بندھوں اور خوب سیچو جائیں میکی اس کے علاوہ

آنکھوں کی حفاظت.....(شائزیہ ابھارا تکر، شا بدھا ایس،
نغمہ اپسرور، رضوانہ اچکوال، حورا بیجن (ملتاں))

سوال: آنکھوں کے درد، جلن، پانی آنا، دھنڈا ہٹ وغیرہ کے سلسلے میں آپ جو بھی مشورے ہمیں دے سکتے ہیں۔ پہنچ دے دیں کیونکہ جب تک

تکمیلی: میری بھائی دوست تک پہنچا کری وہ یوں ہوئی ہے:
 تواریخ: آپ سب ہوئے اُنے آنکھوں کی ایک خڑک تکیاف، آنکھوں کر کر، کے سلسلے میں پوری شوہریا نامے ہے وہ دوست کریں۔
 خوبصورتی: تفاصیل جوں ایک سوگرم اور سووفت بیگ سوگرام لارکینج دشام یک ایک پانی میں لاکھاٹے ہے آنکھوں کے درد کا ناتھ بوجاتا۔

پ پوکیں نہ مھن کے بارے میں سوال کیا ہے کہ وہ آنکھ کے لئے کیا
کام ہے۔ اگر کوئی ہماری دہو تو تازہ مھن باقاعدگی سے کام کیں اس
مکمل طبق مکھوں کی روچی پر جو سائے اور آنکھوں کی سرفی اور ملین دوں ہو جاتی ہے۔
موں میں جلن، جون، موت مکھن مکھوں کے اندرونی اور بالہر کیں۔ جان دوں ہو

کے۔ آگھوں کے سامنے اندر چھا جائے تو دھیا، سونف اور شکر پر ابر مقدار لے کر ان کا چوران بنالیں۔ اسے روز کھانا کھانے کے بعد پانی کے

محلانے سے افاق ہوگا اور آئیں تھیک ہو جائیں گی۔

اس طلاق میں اپنے اسیں روئی تھی کہ بنا رجسٹر - اس سے کوئا مل
کرے اسے انکوں میں پانیدہ کیا۔ انکوں سے پانی آتا ہے
کہ اور جمیع اسیں بھی کوئی نہ ہوگا۔

تھات کے سامنے پین کو دو کرنے کا نام تھا: خیر مرچ کو دی یا شہر میں ملا
کر لیں اور اسے تھانے پانی میں آنکوں میں لائیں تو اس پیاری سے چلت
گئی۔

مری کے دودھ میں لوگ جیس کر آنکھوں میں لگانے سے بھی رات کا پکن دور ہو جاتا ہے اور انہیں میں نظر آتے گلتے ہے۔

لپکے ہوئے ٹماڑوں کا رس صبح و شام پینے سے بھی اندر حاپن تھیک ہو جاتا

جھر تے بال..... (شیبا، رقیہ اور حیدر آباد)

میں ملی مسحورہ چاہتی ہوں اس لئے بھرتے ہاؤں کے سطلے میں آپ
حضرتی ہوں۔ میرے پال اتنے زیادہ کرنے لگے ہیں کہ مجھ کا
دکیا ہے اور مجھے اسکارف ہر وقت اور ہزار پڑھتا ہے۔ جس سے مریں

گرتے بالوں کیلئے اکٹھ بہنیں ہم سے رجوع کرتی رہتی ہیں۔ اس

ال: یہ اپ سے ایک عام ذرے سے ہٹ رسوال کرنا چاہتی ہوں۔ لوگ

freepdfpost.blogspot.com

(Vegetable Manchurian)



(Grilled Eggplant)

۱۷۲۱۔

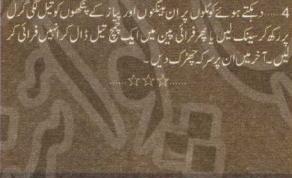
تیسرا میرے سکون: ۱ کھانے والا بھی
تین: ۴ مدھلے والے
سوپا: ۲ کھانے والے تھے

بڑی بیان: ۸

کرک: ۱ کھانے والا بھی
تل: ۱ آئی کھانے والا بھی
نگف: ہر چاہے والا بھی
تمدروں تل: ۲ چاہے والا بھی

تھا۔

۱ اسیں، دھیسا سام سکر کاروں اور گئی جائے والی بھی نہ کبھی کٹے ہوتے
تین: اسیں۔
۲ پتھر وغیرہ پتھر کا سامان اس طرح کامیں کی لمبائی کرنے سے
پتھر کی سطح طالب اکابر کے لئے گردہ ہوتی ہے کہ اس طرح کامیں
پتھر کی سطح سامان جائے۔
۳ جیسا کہ لوگوں کی برسے تاکہ کھیدتے کسے کچھ چیز لے کر بخوبی
کر کے خود کی کمی ہے یا کوئی کامیں ساختی کئے جائیں میں
تھوڑی: کوئی کام کی پوری تریش نہیں اور میں
Marinade: رکارنے سے۔



(Parsnip Sticks)

۲۱۰۴: مولویان ۳: ۲ و ۵۶: کامن و اتفاق



ترجمہ:

- میوں پہنچ کر۔ قدر، ”کی طرح کاٹ لیں۔
- دوسرے اونچے پہنچتے ہیں جو کھلی گئی طالیں۔
- کوئی کوئی نہ ملے۔ کلکلیں پورا خلاط اٹے لیں کہیں روپ کے دے دیاں۔
- کوئی کوئی نہ ملے۔ کوئی کوئی نہ ملے۔ مل کر سوچ دیوں کا کر۔
- کوئی کوئی نہ ملے۔ کوئی کوئی نہ ملے۔ اون لوگوں اور اون لوگوں کوئی نہ ملے۔



لی اسی پائیسی کو اپنے لئے چیلنج بنانے کر بہترین کام سرانجام دیتے ہیں۔

مشكل افراد

وہ جنم ہے ”مکمل افراد“ کی تجویز میں مددوں پر فائز ہوتے ہیں۔ خود کا علاج اس قابلیت نہیں، کچھ مگر اس سے آپ کو ایسا ظاہر کرتے ہیں کہ جو کیا گواہ ہے کہ رکھتے ہیں مگر کوئی مرضی سے نہیں رکھتے۔ ان کے کلکشنا کا طلب یہ ہے کہ ان کا مسعودی نہیں ہوتا کہ وہ اتنے بڑے بڑے اور اہم امور کو جو اس کے حوالے میں ادارے کے دروس اور اخراجات میں دفعہ ہے اس کا ایسا انتہا ہے۔

کوئی بھولے جائے کہ اسکے مکمل خواز کے کیسے سمجھا جائے؟ کیا ان
مقابلے میں اپنے بھولے خواز کے کیسے سمجھا جائے؟ ان اداں کے مقابلے میں اس ادا جائے؟
وہ کوئی شکل پیدا کرنے کی وظیفہ کریں تو اپنی ای وقت اُتے
ایسا ہے؟ اگر کوئی تو ہجھ بھوکا کام تکمیل کر لے تو اس کے مقابلے میں
کوئی جسم کا بھٹکنا کہا جائے؟ اس کے مقابلے میں اس کے مقابلے میں
کوئی بھولے کردا جو اپنے ای تعریف نہ دے سکے اور ان کو
کشکار کردا جو اپنے ای تعریف نہ دے سکے اور ان کو
کسی سماں تک طلاق ہو دے چکا کر اس کے مقابلے میں اس کے مقابلے میں
کسی بھولے کر دے سکے اور اس کے مقابلے میں اس کے مقابلے میں

سرپریز طور پر می رہا تھا۔
انکے ایسے "مشکل افراد" سے منشی کا بھتیرن طبقہ بھی ہے کہ آپ اپنا بھتیرن انداز میں جازی رکھیں۔ اگر مشکل افراد کی خوبیات اپنے منشی و خود سے کرتے ہیں تو آپ نے اپنے نہایت اہمیات سے اپنے کام کو ان کے سامنے پیش کرنے اور محظی اپارٹمنٹ کا لئے آپ کو زندگی کی سمجھی یا آس کے محتقہ افراد کے کی ترتیب یہ ٹھکانیت کی کوئی

شکست گز دا لالہ

فقری، کوہم بے جا کسی کوں کی پھر تکتے میں
ایوانیون فرض تکتے میں کچھ دخواہ کرے میں سوت ہوتے ہیا
ایرانی ایالت بستی کوں کا شہر میں اوری طرح کام
اس اسی پر جان کے پاس ایک راستہ جاتا ہے جو اپنی چھائے
بے منس کے ساتھیوں کے ساتھ اپنے راستے کر کے
جاتے ہیں اور اخدا نامان اور عاشرے میں بھی اسی طرح برہم
فراہم کرے ساتھے میں اوردن خود میں سے رے رے ہیں اور
کار بھینے ہیں۔

بادشاہی
بادشاہی کی تینوں دوسرے میں اپنے نظر میں کھلے گئے۔ بھولی کو پہنچانے کے لئے اپنے بارے میں کہا گیا۔ بھولی کو اپنے بارے میں کہا گیا۔ بھولی کو اپنے بارے میں کہا گیا۔

حضرت بدیل کی جاتی ہے اُسی کو شہزاد افراد پاچ بار رمل
کر کے اپنے سامنے لے جائیں۔ بدیل کے سچے نبول نئے کے
سترات اس طبقہ کام میں ہوتے ہیں۔ بدیل کے سچے نبول نئے کے
میں یہ کوئی کوشش نہ کرو۔ کوئی سرگزی نہیں۔ ان کا اس
کھول پانچ بار رمل کرو۔ بدیل کے سچے نبول نئے کے
کھول پانچ بار رمل کرو۔ بدیل کے سچے نبول نئے کے
کھول پانچ بار رمل کرو۔ بدیل کے سچے نبول نئے کے
کھول پانچ بار رمل کرو۔



مذاقِ حماں پکارنے میں

ان تبلیغاتی میں جو ایک طبقہ کا نام میں ہے جو بھی میں نے خوش ہو کر لے لیا
ہے اس کا نام اپنا رہتا ہے لیکن کافی کمی صورت پر جو کوئی دلار
دے رہی ہے جو اس کی روشنی کی وجہ سے ان کا آدم اور دماغہ دار ہے اس کا
دعا کرنے۔

فان ایک فلاور

اجرام: 1

گوشت (چینا) : ۱ کپ

الناء: 3 عدد

لیکر: ۱ میٹر



سویس: 1 چائے کا چیز

چینی: 1 چائے کا چیز

کھن: 2 گھنے کے چیز

ٹنی: 2 گھنے کے چیز

سڑپار: 2 میٹر

ادرک: 1 گھنے کا چیز (کمرٹل)

سلاد: ٹھکر کی ٹوپیوں کو جو کر کیں جو فرنی میں شام کر کیں اور سرو کریں۔

ترکب: ٹھکر کی ٹوپیوں کو جو کر کیں جو فرنی میں شام کر کیں اور سرو کریں۔

چیزیں: 1 چائے کا چیز اور سویسا دلار کر ہر یہ دو منہٹ فرنی

کرکے اور چین سے نکال کر کھن۔

بیانیں: 1 چائے کا چیز میں

ڈال کر اونٹے ڈال

کرکل میں اسی میں کوشت

ڈال کر سب

ایک چین میں چیزیں کر کے کوشت کی بیانیں ڈال کر

بلاس فرنی کریں۔

ایک چین میں چیزیں

کرکے چیز اور کرکے

لیکن اونٹے ڈال

رکھیں۔

اس میں

چاول

ڈال کر کیں

کر کے پانی

کا پیمانہ کر کم

پر رکھیں۔ یا اسی بعد

اس میں کوشت اور سرو کر

پلک بخوبی سے تھی کی مدد سے چاول اور

لیکر کر کے مزید دہن، مخت و پر مکس بیٹھ، سرخ اگر

سرو کر، پوشال کریں۔

.....☆☆☆.....

قیماں کی سماں کے ساتھ

اجرام:

چینی (چینا): 1 کپ

ہری مرچ 2 صد

وارٹھی (لترن): 1 گھنے کا چیز

لیکن کاٹن: 1 گھنے کا چیز

سویس: 1 چائے کا چیز

چلی ساس: 1 چائے کا چیز

ٹنکھی: 1 کپ

ٹریکی:

ایک چین میں یا لی کر کریں۔ اس میں نکھ اور تور اسیل ڈالن۔

اس میں سچنی کو زور کیں اور اپال لیں زم بوجا کے تو نیچان کر کاٹل

دیں۔

ایک چیز میں تھیں ڈالن اسیں ہری مرچ، پر اونٹے اور سرو میں

کس کر کریں۔ سچنی میں پل ساس اور ٹول کا رس ادا کریں۔

آٹھنی اور قیر کی ایسیں میں کر کے اپر سے یہاں کا رس چھڑک

دیں۔

.....☆☆☆.....

چاول اور کوشت

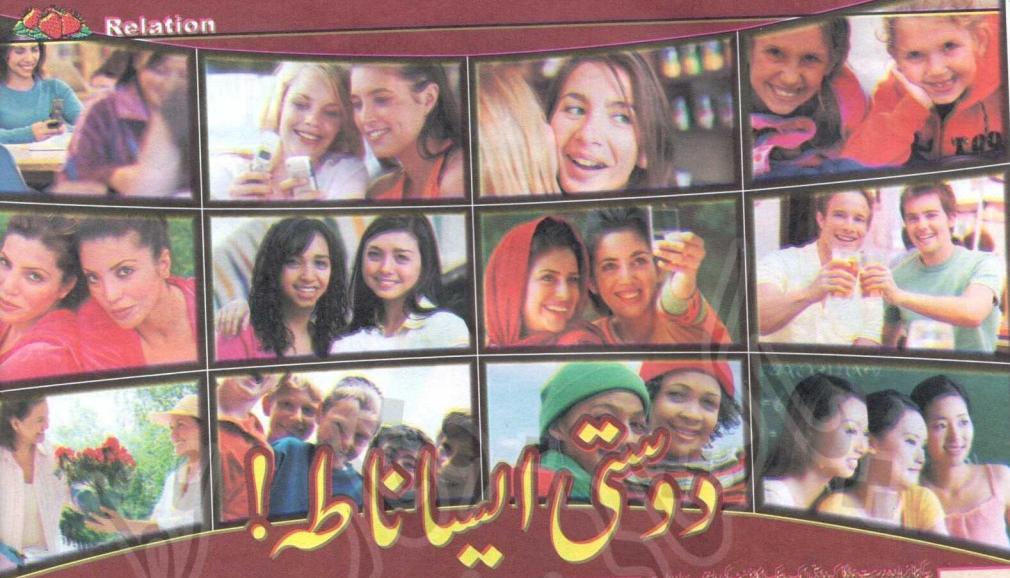
اجرام:

گوشت (چینا): 1 کپ

چاول (أیٹے) ہری مرچ (چیچہ): 2 کپ

ٹنکھی: 2 گھنے کے چیز





دُوستِ ایمان اپنے

☆☆☆ وہ دو قریب اور کے تھے جو دو قریب اور کے سامنے میر شریعت خان تھے جس کے باعث نیز آپ
خانوں کی طرف تجسس کرنے والے تھے میں کوئی خاصیت نہیں کر کی۔
مہریہ کا مکالمہ شروع ہوا جس کے باعث اس کی طرف تجسس کرنے والے تھے میں کوئی خاصیت نہیں کر کی۔
ایسا خاصیت میں صفات کی تھیں کہ اس کی طرف تجسس کرنے والے تھے میں کوئی خاصیت نہیں کر کی۔
کے لئے کامیابی کا دلیل اس کی اگرچہ کوئی خاصیت نہیں کر کی۔ اس کے باعث اس کی طرف تجسس کرنے والے تھے میں کوئی خاصیت نہیں کر کی۔
بچوں کی دعویٰ بھالی کی مدد اور لئے خوشی کی کاروبار کی پوجا کی وجہ سے اس کی طرف تجسس کرنے والے تھے میں کوئی خاصیت نہیں کر کی۔

بایان میکنند که دوست یا حمایت گذاشتند و دعویی میکنند که دعویی نداشتند. این اتفاقات را میتوان با توجه به این دلایل تفسیر کرد:

- از این دلایل اولیه است که در این دوستی ها از مدعی و مدعونی این اتفاقات بین این دو طرف میباشد.
- دلایل دیگری این است که دعا و دعویی از اسلام یعنی دعا و دعویی از اسلام میباشد.
- دلایل اخیری این است که مدعی و مدعونی این اتفاقات بین این دو طرف میباشد.

این اتفاقات را میتوان با توجه به این دلایل تفسیر کرد:

- از این دلایل اولیه است که در این دوستی ها از مدعی و مدعونی این اتفاقات بین این دو طرف میباشد.
- دلایل دیگری این است که دعا و دعویی از اسلام یعنی دعا و دعویی از اسلام میباشد.
- دلایل اخیری این است که مدعی و مدعونی این اتفاقات بین این دو طرف میباشد.

☆ اُن کل کس کی پاس کی دوسروں کے لیے فارغ وقوف ہوتا ہے، اور ایک اپنے کام میں مکنے کی وجہ سے اس کو کھڑکی کام کرنے ہوئے میں اور اس کے بعد دوبارہ چڑھائی کو وقوف دینا ہوتا ہے، کیونکہ اپنا کام کا کام اکٹھا ہوتا ہے، جس میں اپنے اپنے کام کی بھروسی ہے۔ اگر آپ خود سے وقت نہ کافی تھا تو اپنے شکل آپ کھڑکی پر جوئیں گے کہ فارغ ہوئی ہوں۔

پر بی و دست دنے والے کسی میں اراپ بی اڑیں اپ کے
وہ سوت کی اتنی درجے کی جس خاطر آپ پر اپنی اصراف اتفاق کار
کی تھیں۔ اس سے بھی پچھوڑتے ہال سکتی میں تو پھر شیخ جائیے کہ آپ دنیا کے چنان
توڑ عتمت لوگوں میں سے ہیں جو اپنے کام کے ساتھ کمی دستیاب بھی
کر سکتے کہ صالح رکھتے کہیں۔

اپنے فارغ اوقات کو پہنچانا بھی بھل اوقات خاصاً بھی ہے۔ مسئلہ بن چاتا ہے کہ انہیں جانتے کہ یہ ملک صرف آپ کے ساتھ تھی ہمیں ہے بلکہ ساتھ ہے ہمیں بھی بھل اوقات اپنے دلت کے پارے میں علم نہیں

پاراز : $\frac{1}{2}$ پاؤ
ٹھی : $1\frac{1}{2}$ پاؤ
زکیب :

☆ پیارے کچھ کات کرچڑو سے کچھ میں اور کہنے وال کرچ کو
خوب ہوں لیں۔ اس کے بعد پوچھ دیج، ہری مرچ یا یک کھر کھرے میں
ڈال دیں۔ پھر بیکون کے سرکول چاندنے کا ماندہ کات کر خل نہیں اور تمہارے
سماں سے بھر جائی اور دھانگے سے پٹیں کر کیں تھیں لیں خوب یتکشیں۔

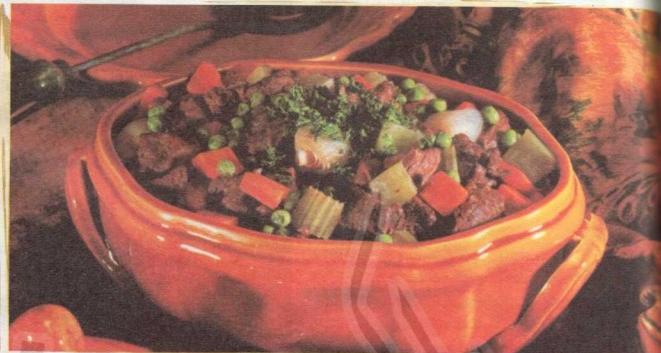
ارسال کردہ: مریم سجان، کراچی

شاجرم کا حلوا

اع: ۱۲۷
کلو شاخچم: ۱
دودو ده: ۲
پاچه: ۳
پاچی: ۴
ماشہ رعنفان: ۳
ماکن چھٹا بادام: ۱

ترکیب: سینا میانہ کوچھیں کر ایک شام کے چار، چار گلے کے پختے پھر ان
گلودن کو روم کیمپ اسے آشی طریقہ کرو دو، دھنیں پھلیں جب دو ختم
جو چالے تو تجی ڈال کر خوب نہیں۔ جب فرش جو چالے تو خیر اور عزاف
اس کو اپنے سے بادا
بر کر کے اگر ہمارا کسی کچھیں دل

ارسال کرد: رقیب یگم، کراچی



آپا لے ہیں صاف کر کے چوہنے پر چڑھائیں اور آدھا رات گھی ڈال کر لوگ،
الاچی ڈال کر کرنا ہے۔ اس کے بعد اس میں کھبیلہ ہوئے چاول ڈال
کر جیونے اپنے نارے رکھ کر بکالی آٹھ پر پہاڑیں۔ پانچ منٹ کے بعد وہ حکم
کھوکھو کر جاواں لوگوں کو حکم دے تے اور کروں۔

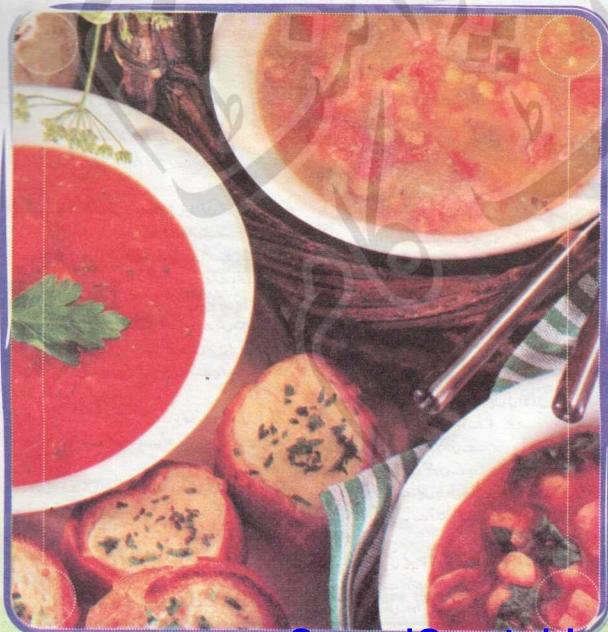
☆ جب چاہوں میں سریٰ نے لکھا کی جو بھی تھا
جو بھائے تو پیچے اپنے آگے دیں۔ تھوڑی دیر بعد ان کے ہمراہ چھپ کر
چاہوں کو اٹ پلک کر دیں۔ ٹکاری زدہ تیرا ہے۔ نہیات لذیغ شاخہ جوکا۔
ارسال کردہ: شانتی قصیٰ، کراچی

☆☆☆

بیگن چاپس

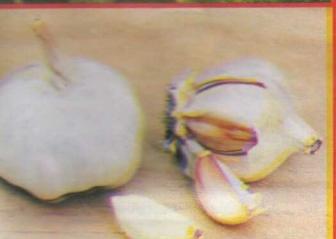
نیاز می ہے : 5 عدد (اوپر سائز کے)
سماں پارک : ½% پاؤ
مدد : 3 ملے
دینے، ہر مرچ : حسب ضرورت
تارک : 3 تارک

دینه، ہری مرچ : حسب صورت
رک : 3 تولہ



۱۱) امام : تقبیہ : ۱
 کوہ (لوکی) : ۱
 دعہ
 دھنیا : ۱ کھانے کا بھجی
 بیار : ۱ بڑا
 اورک : ۱ چالنے کا بھجی
 لہن : ۱ پتے کا بھجی
 وی : ۱ بڑا
 مرچ : ۳ قلر
 اللائی : ۶ دعہ
 کیوڑہ : ۱ چالنے کا بھجی
 زخمیان : ۱ چالنے کا بھجی
 سگی : ۱ ہٹانک
 تک : ۱ سرخ، ہر اونٹ میں حسب دانکہ
 ترک : ۱

☆ سلسلہ اپنی پہلی کشمکش تین چھوٹے سے سادی گولوں کے لیے اس کے بعد اندر گزندوں و چھپی باتیں نہیں تو کوڑو امداد ڈال کر دھونے۔
 ☆ اب اپنا کے باری پھر کر کرے، الائچی کوکت کر کاپی کر کرے۔
 اس کی وجہ از فرنی کرنے کے لئے دال اور اسی کے قلب الائچی پھی کی کوکت اور جنم۔ جب چنانچہ گلیکو ہو جاوے میں رنگ دہنے اور کھنڈنے۔
 میکی پلٹ پاؤں والوں کو خوب جو ہے جسے صالوں میں جائے تو اس میں
 جو کوڑا اس کو خوب جو ہے کوڑا جائے تو اس میں رنگ دہنے اور کھنڈنے۔
 دال اپنے پاؤں والوں کو خوب جو ہے۔ جب اس کو خوب جو ہے تو کوئی سکارے
 میکی سلیخن و چیزیں تھیں جو اس کو خوب جو ہے اور ایک پوری چینیں انکوں دلوں
 لیتے ہوئے۔ جب سب مام جائے تو ان گلوں کے چینیں دکھ کر
 دھنے۔ قیر رنگ کے لئے اس پر زخم اندازیدہ چلک کرنے سے
 حاکم اکٹھاں آپ پر پھر پھر دھنے۔ جب مام جو ہے تو اس کا کوٹ



کلیں کی خواص اور مفہوم

ہمیں تین کلیں کی پائی جاتی ہیں گوچیل، اور جھس اسیں تین کوچیل، ایک اپنے سی روڈی، تین جاں جو کوئی کلیں کوچیل کوچیل کوچیل ایک بوجی ہوئی کوچیل مالا کا ایک بوجی ہوئی دوچین کے لئے تین جاں۔ اس کے بعد بوجوہ ایں اس سے منصف یہ کلپ کے بال بھٹکتا۔ اسے جیسے کہ بلکن کا نکل گیجی خواستہ ہوگا۔

کلیں کی خواص اور مفہوم

جو کوئی خون کی کمی کی وجہ سے کلکا کلکا رہوں اور دل کی صحت برقراری ہوں تو ایک جارو ایک پتھر کا کٹ کر کوک پتھر میں مٹا لیے کروں۔ پانی جب کلپ کے دھارے جاتے تو اس پانی کو کلپ کے لیے جائیں تو اسے کلپ کی خوبی کی صوب انتقال کا کیجیے اس سے مسلسل ایک ماہ کے استعمال سے جسم میں خون کی کمی درو جوہا جاتے اور پہنچ شداب ہو جائے گا۔ جب کچھ اور آزمودہ نہ ہے۔

☆☆☆

کلیں کی خواص اور مفہوم

پزار سے جب دھنیلا میں ایک ان پار بیٹے سے یہ خواص ہوتی ہے۔ اس کا آسان انداز کر کے جس کے دھنیلا کا سارے اس کا عالم ہے اور جھنگی کا لانہ ہے جو گھر میں بھی ہوئے۔ میں ان افغانی پتھر کی صوب ایک پتھر کی پوچھی جوں کا کٹ اسی پتھر کے درمیں۔ اپنے جمیں جو جانیں کی اتی ایک پتھر کو جوں کا کٹ اسی پتھر کے درمیں۔

☆☆☆

کلیں کی خواص اور مفہوم

اگر کلپ کو شدید نرالے اس کا عالم یہ ہے کہ بطلہ ہوئے کلپ پر پیش ہوئی بلندی؛ اسی کا سوچنیں، بناک کے ذریعے سے لے لے اس لیں۔ علاوہ ازیں آجھا بیوں اور ایک کچھ شہر کلپ میں مغل کر کے چاۓ کی طرح جو شام بیکن۔ کھیڑے جلوہ، جو جائے۔

☆☆☆

کلیں کی خواص اور مفہوم

اور کلپ کے پیچے کے ایک دھنیل کوچیل کا نہ اس میں مغلول سا جنم اور کچھ کلپ اکل اکل ہو جاتا ہے۔ اور مسند دوچیل بوقت آپ ہوں کریں کہ پانی میں سیدھی کر کے اسی اور صرف طبلوں والے کھانے کی کارکردگی پانی سے جوں اسی دھنیل میں اکل رکھ کر لیں۔ داغ صاف ہو جائے گا۔

☆☆☆

کلیں کی خواص اور مفہوم

اگر لوگوں کی کراپ ایسی بہت زیادہ ساہ ہو جائے تو اس کا کیڑا ایسی دی اسی کے بعد صاف ہے۔ اس کے بعد صاف ہے۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

گنجیدہ ریس ایک کھانے کا کچھ اٹک اور ایک چاۓ کا کچھ میخا سوڈا اس کر قریب ہاں منت کچھ پانی۔ باید جو جماں ہے۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

کلپ کی خواص اور مفہوم اسے اندھوںی حکما اسجا ہے۔ اس کا کچھ میں پانی اور دھنیل سو اس اچھا چاہے کا کچھ دار کر جسے سے پاندھ کے ایساں۔ اس کے بعد اچھا بھرے سے خوبیں۔ اسے جانے کا اس کا کھانے کا ایساں۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

آجیسے کے ایسے میں دوچھ ایک چاہے کا کچھ پانی ایک چاہے کا کچھ میخا سوڈا اسے جانے کا اس کا کھانے کا ایساں۔

☆☆☆

لے کر اسے اپنے بیٹے گیا کلپ اسی اور داغ ایلی ہو جو گزی اور پھر صاف ہے جو مولیں فرش پر پہنچ کر داون ہجی ایسے ہی دوڑ رکھتے ہیں۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

اگر سوڑے میں ملکہ ہو گئے ہوں اور اسی پتھر کی خوبی سے بولے تو پھر کی کوہا سام جوں کر کہاں پانی ایک لیٹی اور اس سے اسی ایسی طرف صاف کریں۔ تین نئے کلپ کرتے رہیں۔ ساروں کا پلپیا بین پاتا رہے کہ اور دوست اسی مصروف رہیں گے۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

اکثر گنجی میں کھانا نہ ہے بولے تو پھوپھارے کر میں پھول جاتی ہے اس کے دو کارک طرف ہر ہے کہ ایک پیالی پھونے سے کھر میں پھول جاتی ہے کہ اس رکھوں اسی سے خوبیں پہنچیں۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

وکنگ کیلئے بھی جھوڑ کیلئے پیچا اسی استعمال کی جاتی ہے جس سے جھنگھٹ سے کھنکے کے لیے اور جھنگی کا لانہ ہے جو گھر میں بھی ہوئے۔ میں ان افغانی پتھر کی پھونے سے پھول جوں کا کٹ اسی پتھر کے درمیں۔ اپنے جمیں جو جانیں کی اتی ایک پتھر کو جوں کا کٹ اسی پتھر کے درمیں۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

جن خداونکے پان اولاد نہ ہے والی دو ایک کھوپڑہ راستہ کا عالم ہے اس سے جو صرف ان کی جسمی تکروزی دو ہو جاتی ہے بلکہ جوں کے درمیں بھی کی ہوئی ہے۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

جس پاسا جی کا باز اسی صاف ہے تاہمے گے کہ بیٹھ میں سے کے داغ پڑ جائے کی جہے سے اس کا اپنے اپنے دوچھی کا نہ اسی پتھر کے درمیں۔ کریں کہ پانی میں سیدھی کر کے اسی اور صرف طبلوں والے کھانے کی کارکردگی پانی سے جوں اسی دھنیل میں اکل رکھ کر لیں۔ داغ صاف ہو جائے گا۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

اگر لوگوں کی کراپ ایسی بہت زیادہ ساہ ہو جائے تو اس کا کیڑا ایسی دی اسی کے بعد صاف ہے۔ اس کے بعد صاف ہے۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

اچاڑہ کے لیے جو جنگل استعمال ہوتا ہے اس کی پلے ایک رنی کا کٹا کھانے داں کا اتھا بھل جائے کچھ اسیں تکھندا ہوئے دن شکنہ ہوئے پہاڑیں داؤں دیں۔ اس اچاڑ کے کھانے نے انش اللہ کا رہنیں ہو گئے۔

☆☆☆

کلپ کی خواص اور مفہوم

اکٹھن و مٹلنے کے بعد اس کا صاف ہیں جو جنگل کو جو نہ ہو جائے اس کا پتوہ سا سماں تکھنے کا رکزیں پھر جوں دھولیں۔ کارا بالک صاف ہو جائے۔

☆☆☆

پھر عدالتیں میں ایک لاکھ تین سو سات ہزار تو میں جوں کی تعداد پر جا کر اپنی نئی خانہ سکتا ہے۔
تھام اس کے لیے پوچھ کر دل کی ضرورت ہے جو کھلی گئی دیتی۔ جب تک پورے ٹینیں جوں
گلوچہ جلد انساف کے سامنے کھڑا رکار کیا رہا تو پڑھا جائیا ہے تو پڑھا جو شہزادے تھے میں اور
مظاہر و انساف میں جیسا کہ جوں بھیں کام اتفاق نہ کیا جائے۔ خوشی پرور کا اپنی کے
اطلاع سے سب سے پہلے کوئٹہ کے سامنے آئیں تھے اور نامہ اپنے کھانا

HAMDARD THINKERS' FORUM



لصویری جناب

جلد کی حفاظت کے لیے ہمدرد کی مہم



شان فوڈز نے منایا یوم پاکستان

آپکا باؤرچی خانہ... آپکا ماہر حسن

حدادے امریش کی بدوں اعصابی ناقام بری طرح جس طب ہو جاتا ہے جس کی بدوں اپنی کھلکھل پر انداز میں انحراف ہے اور جسے جسے انگریز کے خوشیں کی صورت پرچے اور سمت پر کوئی صون کو دادرا کر دیتے ہے۔ خراب خواہ، بھی اور دندرونی قدران میں عدم قوانین سے ممکن کل Sea weed جاہے تکلیف کروانے اور جانے ہیں۔ ان کا علاج یہ ہے۔

- جوب سعدی جو چون چو بخوبی میں اپنے جوشانہ پیار کریں اور
سچ شام آپا بخوبی میں اپنے اعمال ہوں گے۔

 - 1۔ حجم اپنے اپنے اوقات خوبی کی۔
 - 2۔ ملداں اپنے اوقات خوبی کی۔
 - 3۔ مکان اپنے اوقات خوبی کی۔
 - 4۔ ملداں اپنے اوقات خوبی کی۔

جس سبزی جو ہو تو جو سماں علاج کرنے والوں اور خوازین دلکھا کیں اور پوری نیشنل سینمی اور جنگی اخیال تھے پر یونکر کیں۔ مخفی یونکس اور دوسرے حکمران کے والی دوں کو مست عطا کریں۔ بھی کے علاج سچ پھر کیا جائے کہ جی کو Sebaceous glands پر اکتے والے غدوں پر دلکھا کر دوں۔ دلکھا کر دوں۔

اس کے فاسد ماظعے کم اور جو زیور بخوبی کے مفید تھت ملے جائیں اور جو اپنے شہزادے اور پیغمبر نما ہیں جس کے مدد میں داعل ہو کر اپنے شہزادے اور پیغمبر نما ہیں وہ روزہ راست کا پورا حصہ اس کا اندر کیجئیں گل وچکار کرتا ہے کس سے جلدی و لذتی میں اضافہ ہوتے ہے اس میں تاثیر ہو جاتا ہے اور وہ کغم رغبتی آتی ہے۔
نسوانِ حنف کے اثر سالیں درود ان خونیں میں خوبی کے باعث پیدا ہوتے ہیں

پس جس کی وجہ سے حکم کے فاس ماذے خارج نہیں ہوا تو اور جلد پر بوصوت بنا دیتے ہیں۔ اس sea weeds سے علاج بہت ضروری ہے۔ تمام دنیا شیش bath بہت اہم سمجھا جاتا ہے۔ جسمانی و عصینی تحریکات و دو رکنمیں۔ بڑا غیر نامن جنم ہونے سے روکنے میں بھی اسی امر پر بلطفت کے دریاں پر عمل بہت بخوبی ہوتا ہے۔

اس کے لئے جی ہی پھلوں کا ایڈنٹر (Concentrate) جو ہاریں میں
تھا ہے کرم ہانی میں مکھوں کر گسلیں۔ بہترین تباخ 15-20 گلیں
ظاہر ہوتے ہیں۔ چل، ہر دو دن بدل لیں۔ بہترین تباخ کے لئے پھس
اور کھڑکی اور کھنکا خلیں۔ بھل کے پافی میں شامی کر لیں۔

نظام اس پر مبنی بہت اڑات پڑتے ہیں اور جگہ جوں سا جس میں
بکریاں ملائیں۔
مٹکے جو دنیا میں کامی جو چیز کے لئے چل جائے
بے خل کا بہ sea weed bath جو دنیا میں کامی کرنے والے ہیں۔
جس کی وجہ سے جو کامی کرنے والے ہیں۔ آپ کی محنت میں گئی تھیں

— 3 —

بے بیداری، غدووں کے پر اپنے، اعصاب و باہمی قبضے، بھیست، بدھی

سچ اور سخت کی بے دل بولو رہا ہے۔ اسے حصہ خدا کا اور
اسنی میں سائل تھے۔ زندگی کو وارون کر دیتے تھے۔ اسی کی وجہ میں اک
عمر سفری بڑی پوشن سے طلاق کیا جاتا ہے اور خانہ بنت سے
باریوں سے۔ اس نی اپنی چکار اسالی کیتی ہے مجھے۔ موہاں، غم، خلیفہ
خوازش (غصہ) کی پہنچ بدلے کا اوقت جو خانہ تباہ کر دیتا ہے، خانوں کا
خانہ، دروان خون کے ساتھ، رکوں کا پھول جاتا۔ لیکن میسا جھاجیاں

میرے چند کلکتیں اور ملکیتیں تھیں جو اپنے پیارے ملک کا خود رکھتا تھا۔ میرے چند کلکتیں اور ملکیتیں تھیں جو اپنے پیارے ملک کا خود رکھتا تھا۔

سماں کرکی ہے۔
Sea weed mask: اس میں بے انتہا فوائد ہیں جو کہ مندرجہ ذیل ہیں:

☆ سمندری جڑی یوں سے بنائے جلد کی جو وہی تہہ کو بخوبی فراہم کرتے ہیں اور جانشینی کی کو درمان اور ازان پیدا کرتے ہیں۔

- ☆ نر و اور جان سترنی فوت پڑھا رزروں دی بھریں اور اسون
- ☆ کے پچھے باہی ملکیوں کو فرم کرتے ہیں۔
- ☆ تمام اقسام میں جلد کے لئے مخفی ہیں۔
- ☆ جلدی اندر رکھ مٹاٹی کر کے درواز خون کو تجھ کرتے ہیں۔
- ☆ داغ ہیوں کا خاتم کرتے ہیں۔

☆ میل کی جاں کا سدرد جویں بیوی سے ملاں، اپنی یا جامے
وائے، وہی مل کی جاں پر پوچھے، میرے بھڑکنے تھے، من بھڑکتے، ماں بھڑکی، خدا بھڑکی
پڑھتے، اور جس ادھار پر بھڑکتے، جس کو اپنے بھڑکنے کے لئے مل کی جاں کے ساتھ مل کی جاں کے ساتھ
رچے۔ یہیں مل کی جاں پیدا کیا، وہی بھوتی کی کہ مل کی جاں کے ساتھ مل کی جاں کے ساتھ
سامنے پڑھ کر کن کا کر کے کر کے کیلے کیلے رکھ دیا۔ مل کی جاں کے ساتھ مل کی جاں کے ساتھ
اس کے جویں بیویوں کی تھیں، ماں سکب اس جب اس تھاں کیا جاتا ہے، اس تھاں
کے ساتھ مل کی جاں کے ساتھ

دردی چنات سے علاج کا ایک قائم دنیا میں رواج اور یہ بہت طباب تباہ ہو رہا ہے۔ اس کو سنسدی چنات سے علاج یا Sea weed therapy کہتے ہیں۔ اس کو جپان اور چینی طبیعی کے دراثت میں اسکا اصل کامیابی اس کی امید کی وجہ پر ہے جو اس کے امید پر اور اس کی طبیعی خصائص پر ہے۔

ب سے پہلے آپ یہ بھی کہاں کہ باولوں کا گرنا، سکری و خلکی، خاش،
بڑے ترے پھنساں، ملی میاں، مسدوں اور خوبصورت پستان، چست و
ک و پورہ نینا، جلدی خلکی و تازگی اور سوانحی حس کے قام مسکل و
اضغ کا مندری بیانات و جاذبی بوئنوس سے عالم ایضاً منیر غایت، ہوا

Thalassotherapy (Thalasso) کا طریقہ کارکر میں سمندری چیات کی مدد سے علاج کے طریقے کا کو۔

وہ حکم کا علاج یا کام تھا جو دوسرے میں سعدی بیانات سے ہے
اویوت نے علاج معاویہ ویجیا میں القاب پر کیا رہے۔ یہاں تک کہ
اویوت اور کیا ویجیا اویوت سے ہونے والے انتقالات کے اثرات
کی وجہ سے موجود ہیں۔ اس سعدی بیانات سے ہے
Sea weed مخفیت کے لئے سمجھا جاتا ہے کہ اس کا معنی ہے۔

مودودی پر مل جزوں کے تجزیہ بری کیے ہوئے مدد کے لئے اپنے بارے میں باتیں جاگیں۔ یہ مغلیں سے مسندی جو ہر بیانات کی دیانتے تعلق رکھی تھیں۔ یہ مغلیں موجود میں آتی تھیں اور ان کی شرم و ندا آیکے سے دوسرے طبقے میں بعینگ ہوئے اور امرات کرنے کے لئے ہوتی ہے ان کی نشوونما مسند مرش عے جائے والے صفتی حاضر ہوتی ہے۔ یہ مسندی جو ہر بیانات کی

Sea (Algae) کی کئی کنٹال طبی سے اپنی سلسلہ بڑھاتی ہیں۔ ان (Phytohormones) کی weed میں ماہدی جاتی ہے جو جو مویشی کا بھی چکتا ہے۔
ان کی وجہ سے (سندری جڑی یوں) میں موجود معاشرانی جلدی کو قطع نہ رکھ سکتی ہے۔ اس وجہ سے جلد اگھن کے

سو ہم کا لوک نہیں اپنی بیوی کی مقدار برداشت کرتا ہے۔
پونا شام: انعامی: جنم شریک پیدا کرنی ہے۔ اعصابی دباؤ کو کم کرنی ہے۔
تاجی محنت اور مینگنیز: غدوں کی کارروائی درست رک्तے میں۔
ان تمام معنی اجزاء پر مشتمل جی بوٹھ سے مدد و مدد ڈیں بیماریوں کا علاج



آپ سب کے دلی طور پر ہم ممنون ہیں کہ آپ لوگ اپنا قیمتی وقت نکال کر
ہمارے گیرنے کو اتنی توجیہ سے پڑھتے ہیں۔ اپنا قیمتی تعاون جاری رکھیں۔

مسز شہناز سلیم، کراچی.....

آپ نے پہلے بھی یہیں ڈاکٹر شہزاد کو حاصلے سے بڑی خوبصورت تحریریں
چھینگیں تھیں۔ آپ کا انعام ابھی انازوں ہوا تھا مگر بچہ آپ کا پیشہ نہیں ملا۔ اب
آپ دوبارہ اپنی خوبصورت تحریریں کو ساختہ پانی مکمل میں لوئی ہیں۔ خوش
اکتوبر۔ آپ کو جریز کیں ایک ماہ کے شروع سے میں فرمولیسیں کی۔

.....رضوانہ منصور، راوی پنڈی

بایوں کا اور قیامت اور خداوند، دنون، یوں تھے کہ نہ سارا لے ہے۔ حقیقی تحریف کوں کرے۔ بس، حقیقت ہے کہ اس کے دلچسپی میں کوئی حقیقی بولنے والے اور سچے سچے مہماں کی دعائیں کریں۔ آپ نے تو ہمارے لئے جو دل و داغ، دنون کی کوئی وحشی تھی، اُنکی تخلیق کر دیئے۔

.....راحلہ شیم، لاہور.....

مسنونگهت فاطمه، فیصل آباد.....

خدا حافظ

خطوطي حفل

میں ملک دنیا سے بھی روپا خاص کرتے ہے اس نے سری یونیک و فنا جانے کا باوجودہ اسے بار بار پڑھتے تین کس کو خاصین اور اتمام ہماں باتیں مارے کام آئی۔ آپ کا دراگ میگن Food Line ہماری گیری کرنے کا کرکٹ سے لائی۔ اسے کوچ کر کے تینیں نیزیں آیا کہ وہ اکستان کا سرور ہے اور جس اس کا راستہ میں ملے اور پیروں سب ایں لاجیاب ہیں۔ اللہ تعالیٰ آپ کو ظریفہ جائے۔

پر شمینہ جیل! آپ کے خوبصورت انداز بیان کیلئے بے حد منون ہیں۔ اب آپ اس خوبصورت خط کی طرح دپچ پ تیر بھی رواہ کریں ہمیں انقدر ہے گا۔

.....اکٹشمیرا منظر، کراچی

پا لوک تو اپنی بے حد قابل تعریف ہیں کہ اتنی محنت سے باور پچی خانہ اور لاکس چیکس class کے میگزین شائع کر رہے ہیں۔ میں تو اپنی مصروفیات کے بعد ان دونوں میگزینز کی علمی تحریروں رکھنے والوں غور کرنے کی ہوں اور وہ نہیں طے

www.megastore.com - 429,000

دوستو! اسی غاہ پر کہ آپ سب خیریت سے ہوں، خوش ہوں۔ آپ سب کی دلچسپ تحریریں دھنگ رنگ کو خوب لکھا رکھنی رہی ہیں اور اس بات کی بھی خوشی ہے کہ آپ نے اپنے محل نام، پتے بھی لکھنا شروع کر دیئے ہیں۔

.....امامہ ممتاز، ملتان.....

بخاری میں نہ چند سیکھیں بلکہ اور پختہ خانہ کو ایسا مال دے جائیں۔ کبھی نظری
چیز کا تجربہ کرے اسے محسوس نہ کرو۔ مل کر
کشناختی اپنے بھروسے کامیابی دے۔ آئین
ایسا مال کے لئے کامیابی کی طرف کیا جائے کہ اپنے
اور اپنے خانہ کی کامیابی میں کامیابی کی طرف کیا جائے۔ پس سیست
نام بخوبی ہیوں سے کہنا کامیابی ہے۔ اس میں کچھ کیا کہاں ہے۔



آپ اپنی نگارشات بھیجیں معیاری ہو میں تو ضرور جگہ پائیں گی۔

.....س، ملتان.....

کامیابی کو پہنچانے والے افراد کو خانے سے استفادہ مارل کرنے کا موقع۔ لایں
کامیابی کو پہنچانے والے افراد کو خانے سے استفادہ مارل کرنے کا موقع۔ لایں
کامیابی کو پہنچانے والے افراد کو خانے سے استفادہ مارل کرنے کا موقع۔ لایں
کامیابی کو پہنچانے والے افراد کو خانے سے استفادہ مارل کرنے کا موقع۔ لایں

..... جلیل، حیدر آباد
فی امروزی خانہ اک اس امن و مسیر پیگنے کا ہے جس سخن کہا نہیں

آپ کی ستار کیا کہتے ہیں

آپ کیلئے کوئی سامان بھی نہ ہے؟ ہم اور وہ مکمل مطابق ہیں کب کامیاب ہے گی؟
معروف اہل علمیات رواج اس کا ایک سید محدث علی قادری ریسے راجح اعلیٰ حاصل کرے۔
اسکے طبقہ تاریخی صاحب آپ کی مایادی میانگی کا اعلیٰ آیت اور اسلامی ملکی سے پہنچ کرے۔



سید محمد علی قادری

ہمیں فون کر کے ہم سے روکو رعایفیں مانگ رہے ہیں میں اللہ اوار
بندے کے درمیان بھیں آتے ہم اعمال اختیار کرتے ہیں اور
مر یعنی کوئی اعمال تھاتے ہیں یہ اللہ کا کام ہے کہ اللہ اپنے
بندے کو ہمیت دے یا مزا، ہمارا اللہ کا شکر ادا کرو، اور 22
روپے صدقہ کرو۔

..... یہ شاہ ساحبِ اسلام علیؒ عرصہ حادثے سے میں تھے
بخاری میں کا حکایتی بہت علاج کو یا میں ایک حتم ہوتی تو درستی
شروع ہو جاتی تھی آپ سے مشرور یا تو آپ نے لوح خفا اور
ویقہ پڑھ کے لے اور پڑھ کے لے پانی دی۔ اب میں بہت
بہتر ہوں۔ (صیہر سعید مختار)

..... یعنی اکمل حکیمتیں اک پانی کا استعمال چاری رکھیں اور
ویقہ پڑھ کرنے والیں۔

..... یہ قدری صاحب ایسی نے کسی کے ساتھ کل کار دبایا تھا
لیکن اس نے سارے ساخت و کار دیا ایم بیال بال تھے میں جلا کیا
تھا! آپ کو ہاتھ مل دیا کیا تو آپ نے نہ ٹھوٹھوڑی بنا کر دی
اور اس کے ساتھ ایک ویقہ پڑھ کے لے لیا۔ 61 دن دین
پڑھنے کے بعد میں بہت مایوس ہو چکا تھا کہ حالات جوں کوئی تھے

..... پھر ہر دفعہ ایک ویقہ پڑھ کے لئے کوئی تھمیں میں نے دوبارہ شروع
کیا۔ آپ یعنی بہت بھی بیس گمراحتا کہ میرا ایک بوڈھ جو 5 مال سے کما
جوا گئی میں جس سے کافی دستک ملے گئے، قش اور
ویقہ کی کاری نہیں۔ (عدنان گرجاوال)

..... ☆☆ اللہ اک پر دیگر مسائل میں بھی حل کرے (11)۔ ویقہ ایسی
کیا تھا کہ اس کا ایک دفعہ تھم ہوتے کے بعد مطلقاً بھی۔

..... ☆☆ اکل اسی میانگی سے شادی کرنا چاہیتی ہوں کیا ہو جائے
گی (سی، سی۔ ساکوت)

..... ☆☆ میں آپ پر نظر بد کے اثرات میں اور آپ کے زامبے
میں کوئا بھی بہت میں اس کا خاتمے کے لئے ایک تھمیں علی
کے بعد لون قاتھ بینے کی میانگی سے شادی بھر جائے۔

..... ☆☆ پھر صاحب ایسی تیاری کرنے کی وظیفہ پر آپ کے 4 مال سے
گندی پیزیں مجھے پھیل کر رہی تھیں، آپ نے رابطہ کرنے
پر شماں کی اور میرے اپنے سے گندی تھوڑے میں 1 دن میں کیا
کر کے لون خافتہ بنا کر دیں احمد اللہ میں اپ بالکل تھیں ہوں

..... ☆☆ 2 گے کیا کام ہے۔ (شریف، خود پیال)

..... ☆☆ لغت نضان اللہ کے حکم سے ہے بندے ایک دلے ہے
7 میکنون کوایا وقت کا مہماں کھلاندے ہیں۔

..... ☆☆ قدری صاحب ایک لارکا برے پیچے پڑھ کی تھا اس نے
خوب قسمیں کھائیں کہ وہ مجھے بہت چاہتا ہے اُختریں مجھوں ہوئیں
اور پر ہمچی کی پارٹے اور اس حد تک آگے گئے کہ شادی کرنا
ضوری ہو گیا میرے شادی کے اسرار کو پس سے کیا کریں
تم سے بدل لینا چاہتا تھا مجھے میری تصویریں سے بیک میں
کرنے لگا تھا، آپ سے بات ہونے پر آپ نے لون خفتہ بار کر

..... ☆☆ 6 مال سے اس قدر نضان ہو کر مقروض ہو گیا آپ سے رابطہ ہونے پر
آپ نے لوح نجات بنا کر دی تھی اسی کا ایک پیش
مکوانیں اللہ اک پر مل کرے گا۔

..... ☆☆ احمد اللہ میر ایک بوٹھا کارڈ روابطہ اچھا تھا، پھر 6 مال
سے اس قدر نضان ہو کر مقروض ہو گیا آپ سے رابطہ ہونے پر
آپ نے لوح نجات بنا کر دی تھی اسی کا ایک پیش
مکوانیں اللہ اک پر مل کرے گا۔

..... ☆☆ اللہ کا شکر اکر دیں، لوح کو بے پائی میں مشتمل کر دیں،
ویقہ بند کر دیں، 11 میکنون کو مہماں کھلاندے ہیں۔

..... ☆☆ اکل اسی "نام کی روکی سے بہت پاک رکھا تھا، لیکن
تم سے معافی مانگ لے کے اور تصویریں بھی سجدہ

..... ☆☆ خوش و وقت اپنے مل نام اپنی والدہ کا نام تاریخ پیدا اُخڑوں لکھیں۔ یہ راست جو جاں لیئے جاوی لفاظ ساخت کریں۔

..... ☆☆ اسی معاہدہ ہمارے اور تھمارے درمیان تھا جب اس نے
لکھ کر وقت اپنے مل نام اپنی والدہ کا نام تاریخ پیدا اُخڑوں لکھیں۔

..... ☆☆ خلود و سے رابطہ: سید محمد علی قادری، سیکر 11-A، سیکر 11-B، نارتھ کارچی نذرِ ثالی فون اپنے کرچ کرایا۔

..... ☆☆ نوٹ: خط لکھتے وقت اپنے مل نام اپنی والدہ کا نام تاریخ پیدا اُخڑوں لکھیں۔ یہ راست جو جاں لیئے جاوی لفاظ ساخت کریں۔

..... ☆☆ خط لکھتے وقت اپنے مل نام اپنی والدہ کا نام تاریخ پیدا اُخڑوں لکھیں۔ یہ راست جو جاں لیئے جاوی لفاظ ساخت کریں۔

..... ☆☆ نوٹ: فون پر رابطہ: 0308-2380956

